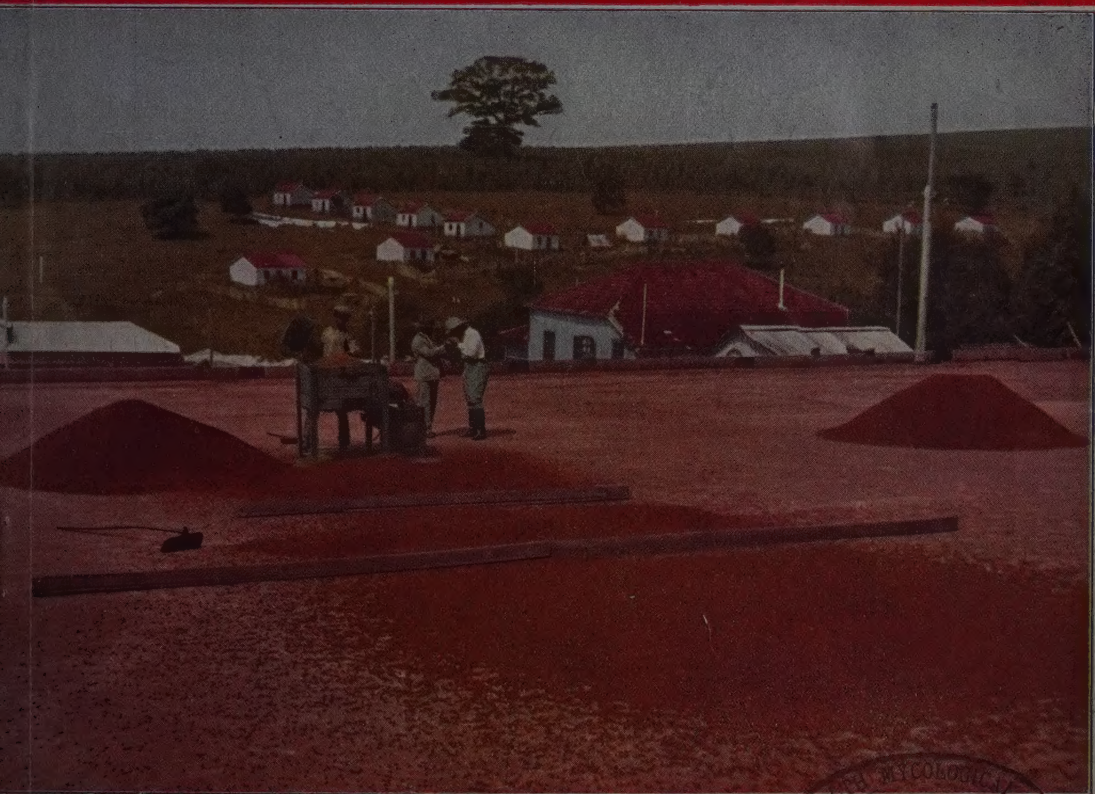
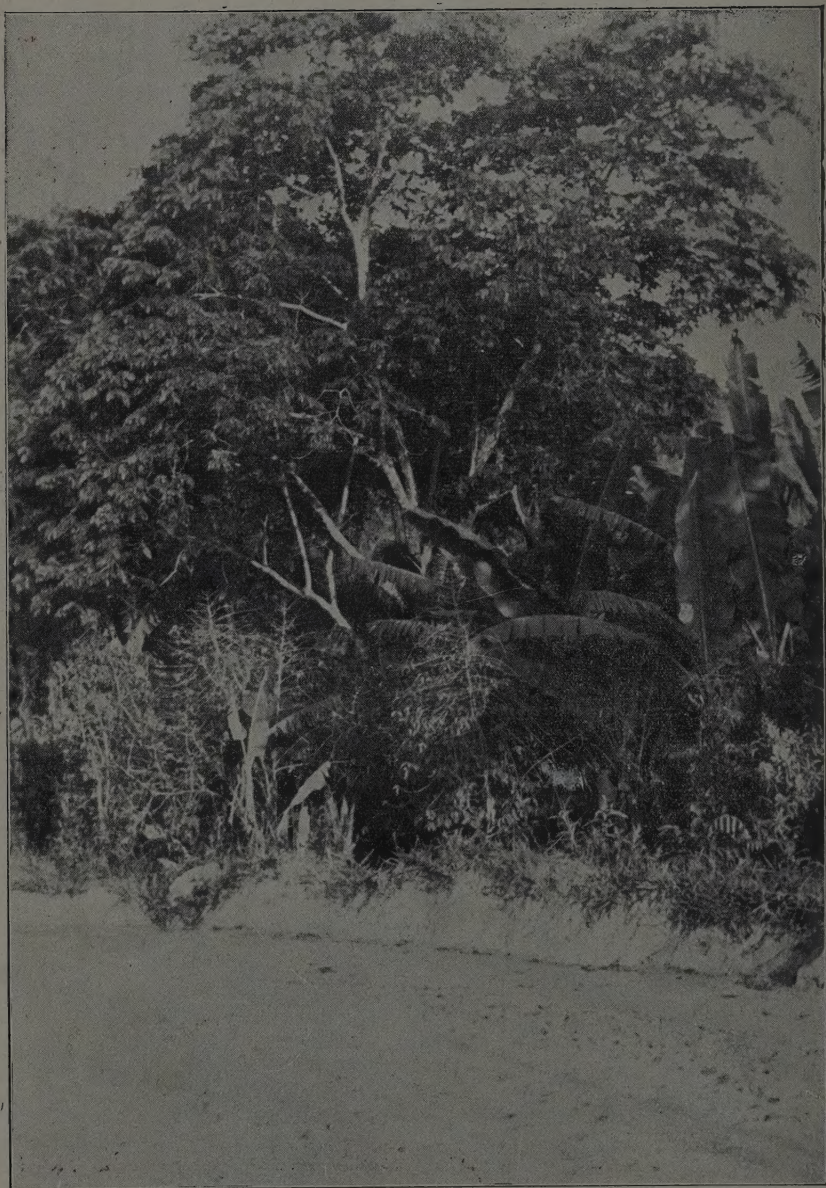
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXII • JANEIRO DE 1957 • N.º 359

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Sêde: Rua 15 de Novembro, 111 - 15.° and.

Ano XXXII	JANEIRO DE 1957	Número 359

Sumário

Colaboração

NOSSA CAPA:

Secagem de café, numa fazenda paulista. Em primeiro plano um terreiro ladrilhado, com montes de café em cereja, vendo-se ao centro um pequeno lavador. Ao fundo, casas de colonos e, mais longe, os cafèzais.

Mais gente para segurar o "guarda-chuva"

J. TESTA

Tem-se dito que a política cafeeira nacional tem sido a de "segurar o guarda-chuva" para os outros produtores, querendo com isso significar que à sombra da nossa política de preços, feita à custa do contrôle do escoamento das safras, do seu financiamento e, ocasionalmente, até de sua destruição, viviam folgadamente os nossos concorrentes. Essa política, com todos os erros que possa ter tido, era, sob certos aspectos, inevitável. Possuindo, em certa época, pràticamente o monopólio da produção cafeeira, com cêrca de 75% do total mundial, era evidente que essa massa era a que pesava na balança, e não as pequenas produções marginais de nossos concorrentes. Essa massa era, pois, a que necessitava ser controlada, contingenciada, financiada. As grandes linhas da política cafeeira mundial tinham que ser nossas e, à sua sombra, à sombra do "guarda-chuva" protetor, medravam e prosperavam todos os outros produtores.

À custa dêsse protecionismo e, mesmo, de alguns erros nossos, desenvolveram êles sua cafeicultura. E, como consequência, deu-se o inevitável: cresceram suas colheitas a tal ponto que, no panorama da atual cafeicultura, (vista de modo global e não apenas em uma tal ou qual safra,) passou o Brasil de três quartos do total mundial a pouco mais de um terço.

Como corolário de tudo isso, ocorre fato talvez há alguns anos inesperado, mas lógico: substituindo-nos na produção do maior volume, passam êles, *ipso fato*, a arcar também com as sobras, e consequentemente com a política cafeeira que elas impõem: retenções, contingenciamento e defesa de preços.

* * *

São essas as deduções que se podem tirar das recentes notícias oriundas da América Central, México e Colômbia, que nos falam em financiamento, em defesa de preços, em saldos de cêrca de 1.000.000 de sacas de cafés *milds* e, principalmente, na possibilidade e conveniência de um acôrdo entre produtores. Êsse acôrdo, no passado, várias vêzes o procurámos, sem resultado, pois no momento êle não interessava aos outros produtores, mas tão sòmente a nós. Chegou o momento de lhes ser conveniente tal entendimento.

E que devemos nós fazer em tal conjuntura? Entrosar-nos numa política geral dos produtores? Ou manter-nos afastados, para buscar, talvez, compensações nêsse afastamento?

Analisemos o assunto por partes. Poder-se-ia, *a grosso modo,* dividir a produção mundial de café em três grandes grupos: os robusta, (da África, neutros); os cafés do grupo arábico a que poderíamos chamar de tipo corrente, que são os nossos; e os arábicos do grupo *milds* (Centro-América, Antilhas, México, Colômbia e afins). Dentre êsses três grupos, os dois extremos — os *milds* e os neutros — têm, naturalmente, seu consumo restringido a certos grupos de população. O café das grandes massas é o do segundo grupo, o nosso, o de bebida corrente. Daí se infere uma certa vantagem, no momento, para o nosso produto, que, sendo o de mais consumo, foi aquêle cuja produção menos cresceu, nos últimos tempos. Poderíamos, pois, aguardar que o guarda-chuva, que por tanto tempo e tão laboriosamente empuhamos, êles o segurassem agora, primeiro os híspano-americanos e posteriormente, talvez, os próprios africanos, pois se a produção dos "robusta" continua a crescer como o vem fazendo, estarão também êles, dentro em pouco, em regime de superprodução.

Dificuldades de outra ordem enfrentam ainda nossos concorrentes, cujos cafèzais já vêm dando sinais de senectude e decadência, como na Colômbia e em alguns países da América Central. Além do problema da superprodução, pelo aumento das culturas, enfrentam êles o do encarecimento do produto, pela queda no rendimento das culturas mais antigas. São dificuldades, essas, que até há pouco apenas se entendiam conosco.

Há, todavia, uma restrição a fazer para uma nossa política independente, e que é a seguinte: se nossa produção fosse inalteràvelmente a dos dias atuais, poderia talvez ser aquela a nossa política, mas, cabe ponderar que se o Brasil permanecer por alguns anos livre de geadas ou outros contratempos poderá crescer substancialmente nossa produção e, nêsse caso, nada melhor para um equílibrio mundial do que um acôrdo geral entre os produtores, possìvelmente em conjunto com os próprios consumidores.

Dêsse entendimento geral, se feito em bases realistas e pôsto em prática com acêrto e objetividade, só poderão beneficiar-se produtores e consumidores. Deixaríamos, assim, de segurar sòzinhos o guarda-chuva, que passaria a ser empunhado por todos, coletivamente, como já se vai delineando.

AS FERMENTAÇÕES E PODRIDÕES DA CEREJA DE CAFE'

A. A. Bitancourt

O simples exame das cotações do café nos mercados mundiais é suficiente para se constatar a situação de inferioridade dos cafés brasileiros em comparação com os de outras regiões do mundo, especialmente da América Central e da Colômbia. A principal razão da baixa cotação do nosso café é, sem dúvida, a má qualidade da bebida que com êle se prepara, a qual por sua vez resulta do preparo defeituoso desde a colheita até o ensacamento.

É sabido que a qualidade dos nossos cafés varia também consideràvelmente dentro das nossas próprias fronteiras e mesmo dentro do Estado de São Paulo que produz cafés relativamente finos como os da região de Ribeirão Preto e cafés inferiores, com o chamado gosto "Rio", como os da zona da Central, no vale do Paraíba. As cotações do café "Santos", provenientes de regiões que fornecem o nosso melhor café, são, nos mercados mundiais, intermediárias entre as dos cafés "suaves" da América Central e da Colômbia, e as do café "Rio" cujas cotações são superiores apenas às de certos cafés africanos. Estes últimos são provenientes de cafeeiros da espécie *Coffea canephora*, — e não de *Coffea arábica* que se cultiva em tôdas as Américas — e sofrem um preparo igual ou inferior ao nosso, pelos indígenas africanos.

Conquanto as opiniões divirjam quanto à causa do bom aroma do café — havendo os que os julgam o resultado de certas fermentações benéficas na polpa das cerejas, — os técnicos em geral concordam quanto à origem do mau paladar da bebida preparada com os cafés inferiores, que atribuem a fermentações e podridrões das cerejas.

H. P. Krug[1] realizou um estudo dos fungos encontrados no grão de café. Numa de suas experiências, cerejas maduras foram colocadas em saquinho de gaze que êle pôs debaixo de cafeeiros no fim do mês de Abril. A percentagem de fungos encontrados no grão, nula em cerejas secadas diretamente depois de colhidas, aumentou paulatinamente de 23%, nas cerejas que ficaram 15 dias debaixo do pé de café, para 81 e 51%, respectivamente, nas cerejas que permaneceram 2 meses e meio e 3 meses. A prova de xícara mostrou uma deterioração paralela do gosto da bebida que era estritamente mole no café secado imediatamente e de gosto "Rio" no que permanecera 3 meses no solo. Em outra experiência Krug mostrou que, em amostras de café cereja e café sêco no pé e sêco no chão, colhidas em todo o interior do Estado e no norte do Paraná, havia uma relação estreita entre o número de fungos isolados do grão de café e a deterioração da bebida, escalonada desde o gosto "mole" até o gosto "Rio", passando por "apenas mole" e "bebida dura". A percentagem de fungos encontrados no grão de café era muito maior nos cafés das zonas de café de bebida ruim do que nos das zonas de bebida mole.

Conquanto as experiências de Krug não estabelecem, conforme êle parece acreditar, uma relação de causa a efeito entre os fungos do grão de café e o mau gosto da bebida, elas demonstram claramente uma estreita correlação entre esses dois fatores e fortalecem a presunção de que os fungos são realmente

---

1 Revista do Instituto do Café (São Paulo), volume 15, pp. 636-638, 1393-1396 1827-1831, 1940 e volume 16, pp. 288-295. 1941.

a causa da má bebida. Na realidade, entretanto, em que pesem essas experiências, trata-se ainda por enquanto de uma simples hipótese e pessoalmente atribuo maior importância às fermentações da polpa da cereja, causadas por leveduras e bactérias, do que às podridões fúngicas. Como os mesmos fatores que favorecem as fermentações são favoráveis às podridões, os dois tipos de alterações ocorrem concomitantemente, o que explica a correlação estabelecida por Krug.

AS FERMENTAÇÕES DA CEREJA DE CAFÉ

Basta comparar as condições do café em via de sêca nos terreiros das fazendas da região de Ribeirão Preto e da zona da Central para encontrar uma explicação plausível para a diferença da qualidade da bebida dessas regiões. Na região de Ribeirão Preto, durante os meses em que se processa a colheita e o preparo do café, o tempo é sêco e límpido, as cerejas são isoladas e secam ràpidamente no terreiro, transformando-se em passas, com superfície limpa e mesmo um tanto luzidia. Na zona da Central, pelo contrário, a colheita do café coincide com um período de manhãs úmidas, não sendo raro os terreiros ficarem cobertos por uma densa neblina que sòmente começa a se dissipar depois das nove horas da manhã. Em certos dias de Junho observei, em terreiros perto do Rio Paraíba, a permanência da neblina até depois das onze horas da manhã.

Esta alta umidade explica a ocorrência de numerosas podridões que se desenvolvem antes e durante a secagem das cerejas de café das fazendas do Vale do Paraíba. No terreiro, as tulhas de café acham-se com freqüência completamente enxarcadas e as cerejas são escuras, cobertas de bolores de diversas côres. No cafèzal, quando a umidade matinal é grande, as podridões começam a aparecer nos próprios pés de café, nas cerejas maduras ou que começam a secar, assim como nas cerejas caídas ao chão, em torno do pé das árvores. Nestas condições, o famoso gosto "Rio" já se manifesta antes da colheita. O característico cheiro de iodofórmio que possui o café com êste gosto, já pode ser constatado no próprio cafèzal e no café que chega da roça e vai sendo esparramado no terreiro. Bem entendido o cheiro se acentua durante a sêca que, sòmente por causa da alta umidade acima referida, como também pela manipulação insuficiente no terreiro, leva muitos dias e permite o aumento das podridões e fermentações.

Quando se amontoam cerejas maduras observa-se, pelo cheiro, que há uma sucessão de fermentações favorecidas pelas condições de anaerobiose parcial que prevalecem nas partes mais profundas das tulhas. A princípio o cheiro característico do álcool etílico indica a fermentação alcoólica, logo seguida pelo cheiro de vinagre da fermentação acética. À fermentação acética segue-se a fermentação butírica, com seu cheiro desagradável, característico. Contràriamente às duas primeiras fermentações cujos produtos principais são voláteis e não deixam provàvelmente sabôr acentuado, no grão de café, a fermentação butírica confere sem dúvida alguma mau gosto ao café. Não sabemos ainda se a ela se deve a "dureza" da bebida ou mesmo o próprio gosto "Rio", mas suspeito que a fermentação butírica, que provàvelmente se produz corretamente nos terreiros de café da zona da Central, constitui um dos principais fatores de deterioração do café e da má qualidade de sua bebida, características da produção dessa região.

Os bolores da cereja do café aparecem em geral depois das fermentações iniciais e é provável que estas últimas contribuem para tornar a cereja suscetível ao ataque desses fungos. O principal fator do aparecimento de podridões da cereja do café, entretanto, é sem dúvida alguma a mosca das frutas (*Ceratitis capitata*). Nas experiências relatadas a seguir sôbre as podridões da cereja, sempre constatei uma percentagem considerável de larvas da mosca das frutas, percentagem essa que aumenta paulatinamente no decorrer da safra, a medida que o café vai amadurecendo e chega a quase 100 por cento no café da zona da Central, no fim da safra.

Fig. 1 — Bolor verde oliváceo da cereja do café (Cladosporium sp.).

Ao passo que as fermentações alcoólicas e butírica exigem condições de anaerobiose, pelo menos parcial, e que por isto elas se desenvolvem no interior da polpa da cereja e nas camadas mais profundas do café amontoado, os bolores são constituidos por fungos que exigem oxigênio e por isto se desenvolvem nas partes exteriores das tulhas de café.

Na região da Central, as condições de umidade e o ataque pela mosca da fruta são tais que as fermentações e os bolores já começam a se manifestar antes da colheita, no cafèzal. Existe mesmo uma podridão das cerejas que pode ser considerada característica da zona Central, embora também apareça em outras regiões úmidas do Estado de São Paulo, e que se observa amiúde nos cafèzais, afetando uma proporção, às vêzes considerável, de frutas no pé. Trata-se de um fungo, *Cladosporium* sp., que cobre uniformemente as cerejas de um bolor de côr olivácea escura (fig. 1). Contràriamente às outras podridões, esta última se desenvolve na fruta ainda no pé e não no terreiro durante a sêca, onde as podridões de que tratarei a seguir se desenvolvem em abundância, mesmo nas frutas já atacadas pelo *Cladosporium*.

AS PODRIDÕES DA CEREJA DE CAFÉ

Para poder ter uma idéia dos microorganismos que constituem a microflora da cereja de café em diferentes estados, no cafèzal e no terreiro de secagem, amostras de cem frutas provenientes de uma fazenda de Caçapava, na zona da Central, foram utilizadas para cultura em meio de batata-dextrose-agar

de fragmentos de polpa, retirados depois de desinfetada superficialmente a fruta, com uma solução de sublimado corrosivo a 2 por mil. Os fragmentos de 4 frutos eram dispostos simètricamente em torno do cestro de uma placa de Petri e os microorganismos, que se desenvolviam, eram identificados depois de 7 dias.

As cerejas assim estudadas eram:

1.° — Cerejas maduras colhidas no cafèzal. Estas cerejas foram colocadas numa câmara úmida e as culturas, a partir dos fragmentos de polpa, foram preparadas a medida que as frutas iam apodrecendo.

2.° — Cerejas secas colhidas no cafèzal. As culturas preparadas a partir dessas cerejas, assim como as dos dois grupos seguintes, foram feitas imediatamente, sem passagem pela câmara úmida.

3.° — Cerejas meio secas, tomadas do terreiro durante a secagem.

4.° — Cerejas completamente secas, do mesmo terreiro.

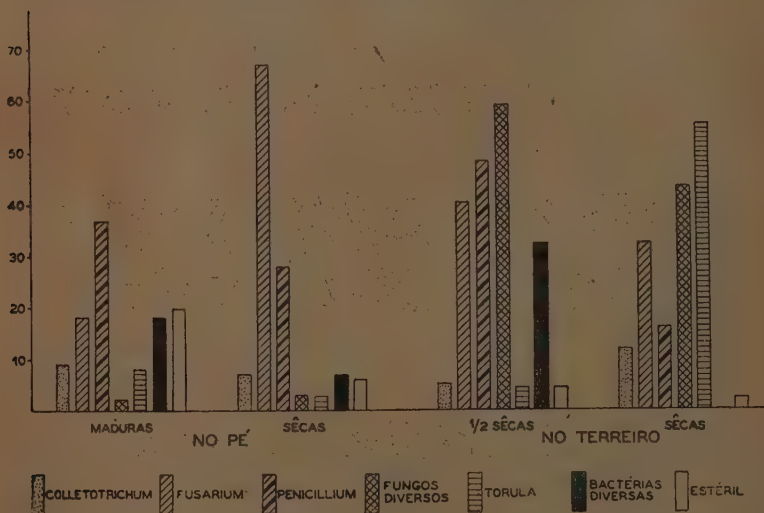



Fig. 2 — Número de frutos em que foram encontrados os microorganismos citados em cem cerejas maduras ou sêcas colhidas no pé, ou retiradas, meio-sêcas ou sêcas, do terreiro de secagem.

Na figura 2 está representado o número de vêzes que os diversos microorganismos observados foram constatados nos cem frutos de cada grupo. Entre esses microorganismos, os mais abundantes eram os fungos *Colletotrichum gloeosporioides* Penz. (*C.coffeanum* (Zimm.) Noack), agente da podridão de antracnose da cereja do café, *Fusarium* sp. [2] e bolores verdes (*Penicillium* spp.). Os fungos diversos, mencionados na figura, eram: *Aspergillus niger* V. Tiegh.,

2 Este fungo é o mesmo que foi encontrado por H. P. Krug em seus estudos sôbre os fungos do grão de café (loc. cit.) e que êle classificou tentativamente como *Fusarium concolor*.

sòmente constatado no café sêco do terreiro, *Cladosporium* sp. que já assinalei acima e que foi encontrado exclusivamente no café meio sêco do terreiro, *Rhizopus nigricans* Ehr., *Rhizopus* sp., *Phomopsis* sp., *Epicoccum* sp. e outros fungos não identificados.

A flora microbiana do café maduro ou sêco, colhido no pé, era menos abundante que a do café do terreiro e o *Fusarium* manifestou-se em 67 das 100 frutas secas colhidas no pé. Êste *Fusarium* produz a coloração rósea do pergaminho, bem conhecido dos negociantes em café, e compreende-se que o café, embora bem preparado no terreiro e mesmo sem incluir café de varrição, poderá apresentar tal defêito se êle contiver uma proporção grande de grãos provenientes de cerejas secas, como acontece com o café do fim da safra.

No café sêco do terreiro foi constatado em 55% das frutas a presença de leveduras que reuní sob o nome de *Torula* spp. Entre estas leveduras devem se encontrar as que são responsáveis pela fermentação alcoólica das cerejas.

Bactérias diversas foram encontradas nas cerejas maduras depois da permanência em câmara úmida e nas cerejas meio secas do terreiro. A algumas delas devem ser atribuidas as fermentações acética e butírica.

A proporção de frutas estéreis foi sempre pequena, mesmo nas cerejas maduras de que sòmente 19% não apodreceram na câmara úmida.

Uma outra experiência foi feita para verificar se haviam diferenças na flora microbiana das cerejas maduras no começo, no meio e no fim da safra, assim como em diferentes regiões do Estado produtoras de cafés finos ou de café de bebida ruim. De amostras de cerejas colhidas no pé, em Caçapava, Ribeirão Preto, Ipaussú e Itú, no começo (mês de Abril), no meio (meses de Maio e Junho) e no fim (mês de Julho) da safra, foram escolhidos cem frutos maduros em bom estado que foram colocados em câmaras úmidas. Incluiu-se igualmente nesta experiência um lote de cem cerejas maduras colhidas no início da maturação em cafeeiros da Seção de Fitopatologia, na Cantareira. A medida que as cerejas iam apodrecendo, elas eram retiradas das caixas, desinfetadas superficialmente com sublimado corrosivo e um fragmento de tecido apodrecido retirado da polpa de cada fruta foi colocado na superfície de uma placa de meio de batata-dextrose-agar, em caixa de Petri, a razão de 4 fragmentos por caixa. Os fungos e outros microorganismos foram identificados depois de alguns dias de crescimento nas placas de agar (fig. 3).

A figura 4 representa os resultados désta experiência. A quantidade de cerejas com as diversas podridões é representada pela altura de três colunas justapostas que correspondem, respectivamente, às frutas do começo, do meio e do fim da safra.

As únicas tendências sistemáticas que se observam no número de podridões que se manifestaram no decorrer da safra são a diminuição da podridão de antracnose, devida a *Colletotrichum gloeosporioides* e o aumento das podridões a que se acham associadas bactérias. Como tôdas as outras conclusões que se podem tirar desses resultados, entretanto, é possível que estes fatos sejam a consequência fortuita de uma considerável variação do tipo e da quantidade dos microorganismos das amostras e não tenham real significação. O que é digno

---

3 Estas amostras foram colhidas pelo Sr. Cândido de Moraes e seus auxiliares do Serviço contra a Broca do Café, do Instituto Biológico, a quem consigno aquí os meus agradecimentos.

de nota, entretanto, é que o café de uma região produtora de cafés finos, como a de Ribeirão Preto, tem a mesma tendência a apodrecer se forem proporcionadas as condições favoráveis de uma camâra úmida, do que cafés provenientes de zona da Central (Caçapava) onde o café é geralmente de bebida inferior. Na verdade, a proporção de frutas estéreis, que não aprodeceram nas câmaras úmidas, foi sensìvelmente maior no café de Caçapava do que no café de Ribeirão Preto. A podridão rósea, produzida pelo *Fusarium*, foi mais abundante neste último.

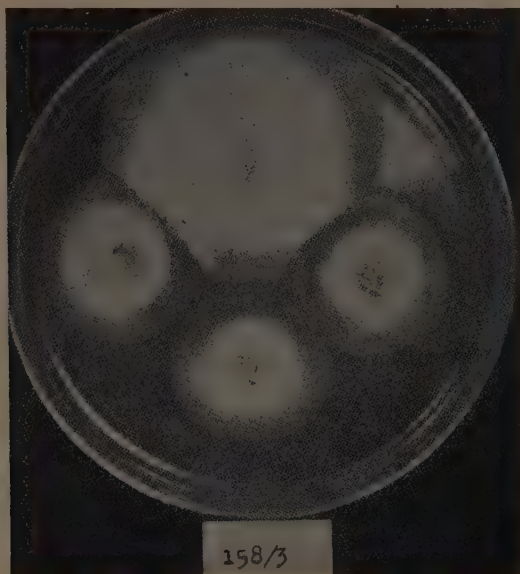



Fig. 3 — *Colletotrichum gloeosporioides* (em cima) e *Fusarium* sp. (as três colônias menores) desenvolvidas a partir de fragmentos de polpa de 4 cerejas de café de Ribeirão Preto. O meio de cultura de batata-dextrose-agar, em torno das culturas de *Fusarium tinha uma coloração* de vinho tinto.

CONCLUSÕES

Êstes estudos mostram que não existe relação qualitativa ou quantitativa entre a microflora das cerejas do café e a sua proveniência, a época de sua maturação e o grau de seu secamento. Se, como muitos acreditam e tudo parece indicar, a qualidade da bebida do café é prejudicada pelas fermentações e podridões que ocorrem na cereja durante o processo de secagem, é evidente que tanto as frutas de uma zona de cafés finos como é Ribeirão Preto, como as

de uma de cafés de gosto "Rio", como Caçapava, têm, no momento da colheita, os microorganismos, — fungos, leveduras e bactérias, — que podem produzir tais fermentações e podridões.

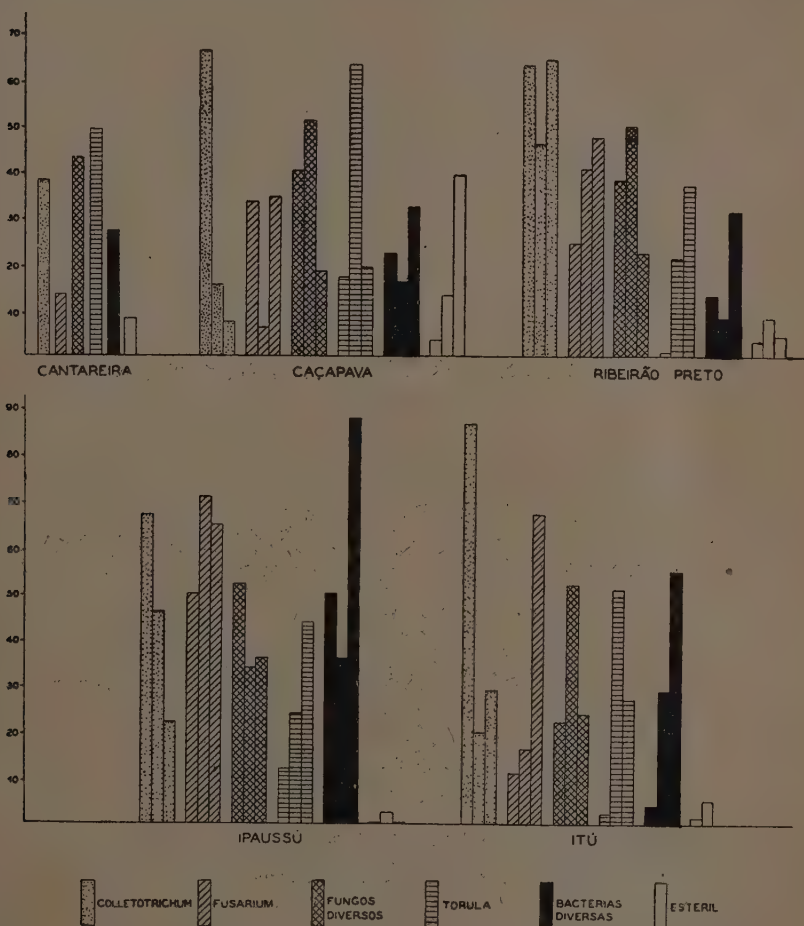



Fig. 4 — Número de frutos em que foram encontrados os microorganismos citados em cem cerejas maduras colhidas no começo (coluna da esquerda), no meio (coluna do meio) e no fim (coluna da direita de cada grupo de 3 colunas) da safra, em cinco localidades do Estado de São Paulo.

A conclusão lógica é, portanto, que o que determina a má qualidade da bebida, durante o processo de secagem são as condições físicas, temperatura, umidade e grau de arejamento, que favorecem o crescimento desses microorganismos.

O café exposto ao sol, em lugar sêco e arejado, seca ràpidamente e não há tempo para que os microorganismos presentes se multipliquem e ocasionem podridões e fermentações. De outro lado, o café que permanece muitos dias no terreiro sem secar, devido à umidade do ar e à falta de insolação e arejamento, forçosamente deverá apodrecer, principalmente se os microorganismos causadores do apodrecimento tiverem sido inoculados na polpa pela mosca das frutas.

Não é possível produzir cafés finos sem impedir as fermentações e podridões prejudiciais. Isto pode se conseguir evitando a umidade durante as operações de sêca, ou usando desinfetantes que paralisam tais fermentações e podridões. Num próximo número desta Revista serão relatadas experiências de tratamento das cerejas de café que realizamos com o fim de inibir o crescimento de microorganismos da polpa, a fim de melhorar a bebida do café assim tratado.

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: *maior produção por cafeeiro* (rendimento) e *melhor qualidade*, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadoso.

RELATÓRIO DE VIAGEM A ALGUNS PAÍSES CAFEEIROS DA AMÉRICA LATINA

(COLÔMBIA, COSTA RICA, EL SALVADOR, GUATEMALA, MÉXICO, CUBA, HAITÍ, REPÚBLICA DOMINICANA E PÔRTO RICO)

Eng. Agr. HÉLIO JOSÉ SCARANARI
Do Instituto Agronômico de Campinas

(*conclusão*)

VISITA A HAITÍ

1. *Generalidades*

A república de Haití possui extensão territorial de 27.750 km², 3.111.973 habitantes ou sejam,, 112,14 por quilômetro quadrado (1). A cultura cafeeira ocupa a área de 158.000 hectares, e as produções obtidas permitem a classificação em quarto lugar como país exportador de café, entre os dez países filiados à "Federacion Cafetalera Centro-América-México — El Caribe (FEDECAME), pois sua produção exportável é superada apenas pela de El Salvador, Guatemala e México. O café representa papel importante na vida econômica do país, visto sua exportação contribuir com 49% das divisas arrecadadas. De acôrdo com a exportação de janeiro a dezembro de 1953, verifica-se que a Bélgica, os Estados Unidos, a França, Itália e a Holanda são, pela ordem, os principais países importadores de café da República de Haití (2). A quantidade de café exportado no período 1946 a 1954 foi a seguinte: (2)

Ano	*Sacos de 60 quilos de café beneficiado*
1946	404.710
1947	410.990
1948	378.880
1949	463.728
1950	437.373
1951	423.340
1952	521.917
1953	385.388
1954	444.660

A cultura do cafeeiro é feita nos cinco departamentos que pollticamente constituem o país. As zonas cafeeiras são formadas de pequenas plantações dispersas, com áreas de meio a um hectare, nas quais, os cafeeiros crescem

(1) Cafés de Fedecame (Informe anual, cosecha 1951-1952). San Salvador, República de El Salvador.
(2) Dados fornecidos pelo Dr. Frank Boncy, diretor da l'Office du Café", de Haití.

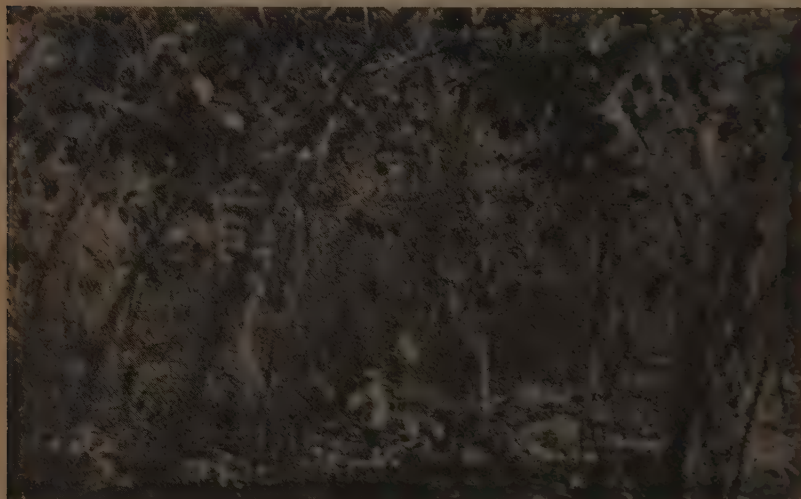
Embora seja grande a importância do café na economia da república de Haití, não se observam melhorias nos tratos culturais dos cafeeiros, e, consequentemente, a exportação apenas tem-se mantido próxima a dos 9 anos anteriores citados. Visando, porém, elevar essa produção, o Escritório Nacional do Café e o Departamento de Agricultura e Comércio acham-se em íntima colaboração, empenhados no fomento das boas práticas de cultivo e instalação de novos cafèzais. Para tal fim, foram instalados quatro campos de demonstração, situados em Fond des Nègres, Marmelade, Baptiste e Thiotte, onde, os

120. As zonas cafeeiras de Haití são formadas de pequenas plantações dispersas, com áreas de meio a um hectare.

cafeeiros existentes estão sendo restaurados pela eliminação das plantas excedentes, pois são comuns mais de 10 cafeeiros por metro quadrado. A regularização da intensidade de sombra, aplicação de 5 quilos de composto por planta, conservação do solo e combate às pragas e moléstias são práticas também adotadas. Calcula-se que a generalização dêsses cuidados contribuirá para aumento de cêrca de 30 a 40% da produção de café do Haití. Nesses campos são também mantidos viveiros para produção e distribuição de mudas de café, havendo o Departamento de Agricultura adquirido 1.500 quilos de café conhecido por "Hibrido salvadoreño", um tipo de café Bourbon.

No campo de demonstração de Fond des Nègres, por exemplo, observa-se um pequeno lote de cafeeiros plantados a 3 pés por cova e a 4 x 4 m, além de um cafeeiro entre quatro covas. Em virtude, porém, de não ter sido feita adubação alguma nesse lote, as plantas apresentam-se com fraco desenvolvimento e pouco enfolhadas. No viveiro dêsse campo, cêrca de 225.000 mudas estão sendo formadas para distribuição aos lavradores e destinam-se à plantação de pequenos lotes de cafeeiros. De acôrdo com os estudos do Escritório Nacional

do Café, há em Haití, aproximadamente 17.000 hectares de terras disponíveis à cultura do cafeeiro, localizados em pequenas parcelas, em todos os departamentos do país.

As altitudes das zonas de exploração com o cafeeiro variam, aproximadamente de 700 a 1 000 metros. O clima por sua vez é favorável à cultura, observando-se um período pouco chuvoso que vai de dezembro a março, conforme se observa no quadro 23.

121. Os cafeeiros crescem livremente, sem ordem nas distâncias e no alinhamento.

QUADRO 23. — Totais de chuva em mm durante o ano em alguns departamentos de Haiti.

Meses	*Localidades*			
	Limbe (*dep. Norte*)	*Plaisance* (*dep. Norte*)	*Marmelade* (*dep. L'Artibonite*)	*Fond des Nègres* (*dep. Sul*)
Janeiro	98.1	34.0	77.3	[illegible]
Fevereiro	98.1	9.5	84.6	[illegible]
Março	12,2	3,0	24.1	[illegible]
Abril	403.2	74.0	266.6	[illegible]
Maio	375.2	53.0	—	[illegible]
Junho	384.2	106.0	—	[illegible]
Julho	137.2	84.0	—	[illegible]
Agôsto	234.2	170.0	—	[illegible]
Setembro	110.2	127.0	—	[illegible]
Outubro	160,8	207.0	188.3	[illegible]
Novembro	536.6	102.0	192.8	[illegible]
Dezembro	417.7	60.0	83.3	[illegible]
Total	2.993.8	1.029.5	—	[illegible]

Os dados de chuvas citados referem-se ao ano 1951/52 para as três primeiras localidades e média do período 1936 a 1948 em Fond des Nègres. No ano de 1953 a lavoura de café foi fortemente castigada pela sêca, nos meses de julho a setembro, que são normalmente chuvosos.

2. *Características da cultura cafeeira*

As novas plantações estão sendo orientadas pelos engenheiros agrônomos do Departamento de Agricultura. As mudas produzidas nos viveiros são plan-

122. O Ministério da Agricultura de Haíti está formando mudas de cafés "Híbrido Salvadoreño" para distribuição aos cafeicultores. Vista do viveiro com 225 000 mudas, localizado no Campo de Demonstração. Fond des Nègres, Haíti.

tadas em covas adubadas com 5 quilos de composto e o espaçamento indicado é de 2,50 x 2,50 m e 3,0 x 3,0 m para as terras fracas e mais férteis, respectivamente. É indicado o emprêgo de apenas uma muda por cova.

Os cafèzais são sombreados com diversas espécies de árvores conjuntamente. É comum observarem-se, ingàzeiros, frutas-pão, embaúba, etc, formando, portanto, um conjunto variado e sem ordem.

A colheita é executada nos meses de outubro a janeiro nas regiões de mediana altitude, as quais representam 70% das plantações. Em zonas de elevada altitude, colhe-se o café de novembro a abril, sendo em setembro, outubro e novembro a época de colheita nas plantações de regiões mais baixas e represen-

tam cêrca de 20% das plantações. A colheita é paga à razão de um "gourd" por 15 quilos de cereja, o que equivale a cêrca de Cr$ 10,00 por igual quantidade (dólar cotado a 5 "gourds" e Cr$ 50,00).

Calcula-se em $ 228,08 gourds, correspondentes a Cr$ 2.280,80, o custo de produção de café por hectare. O salário diário médio é de $3,50 gourds ou Cr$ 35,00.

123. Operação de catação de café em Petit Goave, Haití.

Apenas uma parte da colheita de café de Haití é despolpada e a restante é sêca em terreiros de terra. Para o preparo do café colhido existem no país, 100 usinas de despolpamento, com capacidade para 50.000 sacos, nas quais estão instalados 200 despolpadores. Existem também 120 máquinas de benefício.

Na lavoura cafeeira de Haití observam-se pragas e moléstias comuns aos demais países, isto é, bicho mineiro, coccideos, formigas, além do grilo, Chremom repentinus, que ataca as partes verdes dos ponteiros e ramos laterais. As moléstias são o ôlho pardo (Cercospora coffeela), "gotera " ou "ojo de gallo" (Omphalia flavida), Colletotricum e outras.

Não existe nenhum órgão responsável pela experimentação com o cafeeiro em Haití.

VISITA À REPÚBLICA DOMINICANA

1. *Generalidades*

A cultura do cafeeiro acha-se distribuída por todo o território da República Dominicana, ocupando a área de 107.000 hectares aproximadamente. [1] O café não constitui o principal produto de exportação e, como fonte de divisas, concorre com cêrca de 15% do total arrecadado. A exportação de café no período de 1946 a 1950 foi de 190.000 sacas de 60 quilos de café beneficiado [2],

Zonas Cafeeiras da REP. DOMINICANA = CAFÉS DE FEDECAME. INFORME ANUAL, EL SALVADOR 12:1-59. 1953.

passando em 1952/53 para 400.000 sacas. A produção média por hectare é estimada em 16 arrobas de 15 quilos de café beneficiado.

---

(1) Cafés de Fedecame (Informe Anual, cosecha 1951-1952) S. Salvador, República de El Salvador.

(2) Boletim de Estadística de La Federacion Nacional de Cafeteros, n.º 32, Bogotá, Colômbia.

A região visitada foi a de Barahona, conhecida como produtora da melhor bebida do país. Nessa região a queda pluvial, média do período 1943 a 1953 é de 1 957,82 mm distribuída principalmente nos meses de abril a novembro, conforme pode-se notar no quadro 24.

QUADRO *24*. — Distribuição mensal das chuvas nos anos de 1943 a 1947, (em mm), em Monteara, Distrito de Barahona, República Dominicana.

Meses	*Anos*				
	1943 *mm*	1944 *mm*	1945 *mm*	1946 *mm*	1947 *mm*
Janeiro	170,20	70,30	17,30	48,50	124,70
Fevereiro	22,10	26,70	19,00	31,00	40,60
Março	120,90	28,40	9,10	56,60	43,90
Abril	161,50	92,20	39,90	51,80	96,80
Maio	317,20	131,80	366,00	212,80	131,80
Junho	134,62	288,50	202,90	187,20	80,50
Julho	242,80	542,30	140,70	133,10	336,50
Agôsto	184,60	581,70	294,60	311,40	92,70
Setembro	140,20	239,80	270,00	249,20	191,00
Outubro	336,80	290,80	70,90	209,00	82,00
Novembro	112,50	42,90	191,30	229,90	11,20
Dezembro	13,20	48,80	195,10	161,30	8,60
Total	1 956,50	2 384,20	1 816,80	1 881,80	1 240,30

125. Vista de um cafèzal com 10 anos na zona Polo, Barahona, República Dominicana.

As lavouras de café da zona Polo, em Barahona, apresentam cafeeiros bem enfolhados e muito pouco atacados pelo bicho mineiro e o "ojo de gallo" (Omphalia flavida). Nessa região a topografia é acidentada e pouco se fez em questão de conservação do solo.

Na fazenda Santa Helena, dos irmãos Toral, situada na zona Pallaco, a 690 metros de altitude, os cafeeiros recebem bons tratos culturais, inclusive

124. Cafèzal bem tratado da fazenda Santa Helena dos Srs. Toral y Hermanos na zona Pallaco, Barahona, República Dominicana

a adubação orgânica e mineral, principalmente nas replantas. Nessa fazenda, a produção média de café no período 1934 a 1954 foi de 18,30 arrobas de café beneficiado por hectere, com as seguintes produções anuais:

1934	—	15,30	1945	—	24,35
1935	—	16,90	1946	—	11,20
1936	—	35,25	1947	—	18,30
1937	—	6,10	1948	—	18,40
1938	—	31,45	1949	—	24,00
1939	—	10,00	1950	—	19,00
1940	—	11,40	1951	—	24,00
1941	—	14,10	1952	—	15,30

1942 —	7,20	1953 —	25,70
1943 —	22,50	1954 —	26,10
1944 —	7,90		

2. *Características da cultura cafeeira*

As plantações de café são feitas por meio de mudas produzidas em viveiros ou retiradas do próprio cafèzal. As covas são abertas e as mudas são plantadas inclinadas, a fim de forçar a emissão de brotos. No geral não existe alinhamento e distâncias definidas. Na fazenda Monteara Nueva, da Companhia Central Barahona, foram plantados em 1951 e 1952, 637 "tareas" de 628 m² cada e correspondentes a 41 hectares, com cafeeiros distanciados de 1,80 x 1,80 m, em triângulo. A época de plantação é de abril a maio.

O cafeeiro floresce nos meses de fevereiro a maio.

Normalmente é feita uma única capina nos cafèzais da República Dominicana, cêrca de um a dois meses antes da colheita. O operário, para capinar recebe 1 pêso por dia ou sejam Cr$ 50,00 (pêso a par com o dólar e igual a Cr$ 50,00).

A colheita é feita em cereja. As produções são avaliadas em "latas de café uva", com um pêso de 13 a 15 quilos, cada uma. O operário recebe $0,30 ou sejam Cr$ 15,00 para colher essa quantidade de café.

A Secretaria da Agricultura da República Dominicana está orientando algumas plantações com mais de um pé por cova e possui um viveiro com mudas de café "Híbrido Salvadoreño", para distribuição aos agricultores.

126. Cafèzal velho da Fazenda Vista Alegre, do Sr. Joaquim Rodrigues, em Jayuya, Porto Rico

127. Os cafeicultores mais adiantados estão restaurando seus cafèzais por meio de adubação orgânica e química. Vista do operário adubando o cafeeiro, com um jacá de composto. Fazenda do Sr. Juan Estevan, zona La Torre, Lares.

VISITA A PÔRTO RICO

O café não constitui produto de exportação de Pôrto Rico. As produções cafeeiras cairam consideràvelmente depois de 1928 quando o furacão San Felipe destruiu as plantações de café da ilha. As atuais produções contribuem sòmente para abastecer o mercado interno, havendo às vêzes, necessidade de importar café. Tais produções, nos anos de 1941 a 1948 foram as seguintes (1) :

Anos	*Sacas de 60 kg de café beneficiado*
1940-41	124 441
1941-42	235 411
1942-43	130 019
1943-44	170 443
1944-45	230 726
1945-46	115 625
1946-47	216 531
1947-48	182 174
Média	175 671

A colheita do ano 1951-52 foi de 132.000 sacas aproximadamente, produzidas numa área de cêrca de 68.068 hecteres (173.247 cuerdas) cultivada com o cafeeiro. O rendimento médio por hectare é, pois, de 16,13 arrobas de café beneficiado.

A zona cafeeira de Pôrto Rico acha-se localizada na parte central da ilha, principalmente nos municípios de Adjuntas, Jayuya, Lares, Utuado. A topografia montanhosa caracteriza a região cafeeira. As altitudes variam de 100 a 1.000 metros acima do nível do mar, com uma precipitação pluvial média de 2.360,00 mm (1) com a seguinte distribuição mensal:

meses	*chuvas em mm*
Janeiro	86,90
Fevereiro	82,00
Março	110,00
Abril	174,50
Maio	326,10
Junho	193,80
Julho	191,80
Agôsto	271,80
Setembro	309,60
Outubro	313,90
Novembro	193,00
Dezembro	106,40

(1) Serra G. e Piñero M. Estudio de la Explotacion Econômica de Fincas de Café em Puerto Rico. Boletin n.º 87. 1949. Universidad de Puerto Rico. Estacion Experimental Agrícola. Rio Piedras, Puerto Rico.

O aspecto das lavouras cafeeiras de Pôrto Rico é semelhante ao observado em Cuba, Haití e S. Domingos. Há falta de alinhamento e distâncias definidas entre cafeeiros e entre árvores de sombra. É comum observarem-se áreas nas quais existe o mesmo número de cafeeiros e de ingàzeiros ou outra árvore de sombra, contribuindo, portanto, para a baixa produção obtida. Contudo, os govêrnos insular e Federal estão interessados em melhorar essa situação. Os engenheiros agrônomos do Serviço de Extensão da Universidade de Pôrto Rico estão trabalhando na orientação da restauração dos cafèzais, por meio

128. As mudas de café são formadas no meio do cafèzal. Por ocasião do transplante são arrancadas e levadas para as covas.

da conservação do solo, adubação, regularização da intensidade de luz e do número de cafeeiros por área, eliminando-se os excedentes. Para tal fim, grande é a ajuda do govêrno. Êste contribui financeiramente para a execução dos serviços conservacionistas, para formação de mudas de café e de árvores de sombra e para aquisição dos fertilizantes químicos. Neste particular a mistura do adubo 12-10-5 custa US$ 63.00 e o govêrno contribui com US$ 40.00. O emprêgo de calcáreo é muito fomentado, bastando citar que o govêrno fornece gratuitamente, posto na propriedade, todo calcáreo necessário às áreas cafeeiras, o qual é empregado na base de 2 toneladas por acre quando o pH for inferior a 5.2, uma tonelada para pH 5.2 a 5.8. Para pH acima de 5.8 não há distribuição dêsse adubo. O auxílio do govêrno é dado sòmente aos cafeicultores cujas plantações já tenham sido desbastadas, isto é, eliminados os cafeeiros excedentes, guardando os restantes a distância aproximada de 2,50 m.

Os cafeicultores acham-se associados à Cooperativa de Cafeicultores de Pôrto Rico. Esta recebe o café do produtor adiantando a quantia de US$ 40.00 por 46 quilos de café beneficiado. Cuida também de secar o café dos produtores que o solicitarem, cobrando a importância de US$ 1.00 pelos mesmos 46 quilos, antes da sêca. O proprietário de cafèzal, associado, paga à Cooperativa 3% da sua produção anual e recebe os juros de 5% ao ano. Todos os anos a Cooperativa devolve ao agricultor a quantia que êle depositou nos 10 anos passados.

129. Café Columnaris na Estação Experimental de Castañer.

Todos os anos os cafeicultores fazem seguros de suas plantações contra os possíveis furacões e ciclones que ameaçam a ilha. O Departamento de Agricultura e Comércio de Pôrto Rico possui uma Divisão que funciona para tal fim. Uma forma de seguro é segurar a colheita na base de US$ 30.00 por 46 quilos de café beneficiado, sendo que nos anos futuros, o próprio produtor estabelecerá o prêço para tal seguro, pagando proporcionalmente. Atualmente o pagamento dêsse seguro é feito na base de US$ 1.80 ou Cr$ 90.00 por 100 libras de café seguradas. Outra forma é segurar a plantação, pagando o proprietário 4% do valor de cada "cuerda" (3 930 m²) segurada. Estas são inicialmente avaliadas. Em 1954 cêrca de 3.452 propriedades foram seguradas, com a seguinte distribuição por área:

Área com cafeeiros ha	*Número de propriedades*
0 — 2	1.580
2,1 — 4	566
4,1 — 8	498
8,1 — 20	542
20,1 — 200	266

Características da cultura cafeeira

As plantações e replantas de café são feitas por meio de mudas que se desenvolvem no meio dos cafèzais. As mudas são arrancadas e levadas para as covas. Mesmo no caso do proprietário produzí-las em viveiros é êsse o método de transplantação usado. O govêrno financia a formação de mudas em viveiros, recebendo o cafeicultor US$ 0.02 ou seja Cr$ 1,00 por muda produzida em torrão tipo paulista. O custo de sua formação é de cêrca de US$ 0.03 ou Cr$ 1,50. A variedade Nacional é cultivada.

A colheita é feita de outubro a janeiro. O colhedor recebe US$ 0.70 ou Cr$ 35,00 para colher 10 litros de café. O benefício fica em US$ 3.50 ou Cr$ 175,00 por 46 quilos. Todo café colhido é depolpado.

Para as capinas o operário recebe US$ 2.00 ou Cr$ 100,00 por dia. Normalmente são feitas duas capinas ao ano, em maio e outubro, aproximadamente.

O bicho mineiro, "ojo de gallo" (Omphalia flavida), podridão das raízes e a formiga *Myrmelachista ramulorum*, Wheeler, são as principais pragas da lavoura cafeeira. A formiga ataca principalmente as árvores de sombra.

Experimentação cafeeira

Os trabalhos de experimentação estão a cargo da Universidade de Pôrto Rico, com sede em Rio Piedras. Na Estação Experimental de Castañer, situada no município de Adjuntas (486 m de altitude) observei os seguintes trabalhos:

1. Coleção de cafeeiros em formação, notando-se, entre outras, as variedades Caturra vermelho, Bourbon vermelho, Bourbon amarelo e Mundo Novo, com brotação verde e roxa. Cada variedade com 30 plantas distanciadas de 2,60 x 2,60 m.

2. Ensaio de variedades e espaçamento — As variedades Cilumnaris e Pôrto Rico estão plantadas com espaçamento de 2,43 x 2,43 (8 x 8 pés) e 3,65 x 3,65 m (12 x 12 pés). O ensaio foi plantado em 1945 e os cafeeiros têm sido adubados com 800 e 1.800 gramas de mistura 9-10-5, quando plantados mais juntos e mais espaçados, respectivamente. A produção média dos 5 anos de colheita mostra não haver grandes diferenças entre as duas variedades e os cafeeiros plantados mais juntos têm dado melhores colheitas do que aqueles a 3,65 x 3,65 m.

Num ensaio semelhante instalado em Palmares (Maricao) já se nota grande diferença de produção entre estas variedades, sendo o café Columnaris bem mais produtivo.

De acôrdo com as observações, parece haver influência da altitude na produtividade do café Columnaris. Segundo o engenheiro agrônomo regional de Adjuntas, o café Columnaris não é produtivo nessa zona, situada a cêrca de 600 metros acima do nível do mar, ao passo que em regiões mais baixas, sua produção aumenta.

130. Zona Cafeeira em Garças de Adjuntas. Pode-se notar a topografia montanhosa.

Na Estação Experimental de Mayaguez com 250 m de altitude, o café Columnuris é bem mais produtivo que o Pôrto Rico.

Ensaio de época de adubação — os cafeeiros são adubados mensalmente com 2 libras da mistura 10-9-5. As produções estão se iniciando.

4. Ensaio de método de aplicação de adubo — Neste ensaio são estudadas sete maneiras diferentes de aplicar o adubo, a saber:

a) meia corôa
b) terraça individual
c) distribuição do adubo por tôda área do cafèzal
d) em oito pequenos buracos feitos em volta do cafeeiro
e) distribuição radial, isto é, em sete pequenas valetas, com 60 cm de comprimento, que partem do tronco para fora
f) em corôa, a qual é aberta a 90 cm do tronco do cafeeiro
g) em corôa na projeção da saia.

Os cafeeiros estão iniciando a primeira produção.

AGRADECIMENTOS

Finalmente, quero deixar meus agradecimentos às organizações patrocinadoras da viagem, quais sejam o Instituto Brasileiro de Café, a Diretoria do Instituto Agronômico e a Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.

No decorrer da viagem várias organizações e técnicos auxiliaram-me na obtenção de dados e facilitaram as visitas às Instituições e propriedades particulares. Assim, quero deixar meus agradecimentos ao engenheiro agrônomo Ramon Mejia Franco, Diretor do Centro Nacional de Investigações de Chinchiná

131. Zona Pelejas, entre Adjuntas e Utuado.

e aos técnicos dêsse modelar estabelecimento de pesquisas; ao Ministério de Agricultura de Costa Rica, ao engenheiro agrônomo Victor Manuel Perez, chefe da Seção de Café dêsse Ministério e demais técnicos, à diretoria do Instituto Interamericano de Turrialba; aos técnicos do Centro Nacional de Agronomia de Santa Tecla, El Salvador; ao Instituto Agropecuário Nacional da Guatemala; ao lic. Juan Rebolledo Clement, presidente da Comissão Nacional do Café do México e aos seus técnicos; ao Sr. Ramon Mola, adiantado cafeicultor de Cuba; ao Dr. Frank Boncy, diretor do Escritório Nacional do Café e aos técnicos do Departamento de Agricultura de Haití; aos fazendeiros da cidade de Barahona, República Dominicana e aos técnicos do Serviço de Extensão da Universidade de Pôrto Rico.

o o
o

PLANEJAMENTO DA FAZENDA DE CAFE'

EXPLICAÇÃO INTRODUTÓRIA

A convite do dr. C. A. Krug, então diretor do Instituto Agronômico do Estado, em Campinas, escrevemos este estudo. Êle constituiria o capítulo final do livro "O Café", de cuja elaboração o Instituto Brasileiro do Café incumbira a diretoria do Agronômico, para ser publicado em princípio de 1955.

Não obstante o interêsse e empenho do dr. C. A. Krug em realizar a obra, convencido de que a mesma seria uma das importantes contribuições da Instituição por ele dirigida à cafeicultura nacional, baldados foram os seus esforços para evitar que aos meios pecuniários a ela destinados fosse dado destino diverso.

Versando o trabalho sôbre uma pesquisa econômico-social, os números e demais elementos alinhados se desatualizariam em curto espaço de tempo. Por essa razão resolvemos dá-lo à publicidade ampliado sob forma monográfica.

Campinas, agôsto de 1956.
O. T. Mendes Sobrinho

RESUMO

1) As fazendas de café do Brasil foram estabelecidas segundo os padrões do século XVII. Os processos da conservação do solo, da adubação e do cultivo mecânico, não eram conhecidos em nosso país. Os operários eram escravos e os trabalhos executados com instrumentos manuais. Depois da libertação dos negros, os imigrantes europeus vieram trabalhar nas fazendas de café do Estado de São Paulo, mas os processos agrícolas continuaram os mesmos.

Muitas fazendas novas, no oeste do Estado de São Paulo e no Norte do Paraná, ainda obedecem a métodos antigos em sua organização.

O desenvolvimento industrial do Brasil, iniciado depois da primeira guerra mundial, vem provocando uma migração rural-urbana cada vez mais intensa, ocasionando crise no mercado de trabalho rural, na faixa do cafeeiro.

Este fenômeno coincide com a queda da produção das velhas plantações, ocasionada pela erosão e envelhecimento dos cafeeiros: nos últimos vinte anos a média de produção no Estado de São Paulo, caiu de 40 para 18 sacas em côco por mil pés.

A produção baixa e a falta de trabalhadores ameaçam de colapso a exploração cafeeira.

Há necessidade de renovar os métodos de cultivo da rubiácea, por meio do planejamento das antigas e novas fazendas.

2) Este trabalho representa um estudo da reorganização das velhas fazendas de café e do planejamento das novas, que se forem formando na frente pioneira.

3) Para a pesquisa tomamos duas amostras: a) Uma antiga fazenda de café, tipica, no município de Pinhal, no Estado de São Paulo (Fazenda São Pedro do Embiruçu); b) uma pequena propriedade em organização, no extremo oeste da faixa do café, no município de Cianorte, no Estado do Paraná.

O método usado na investigação consistiu no seguinte: a) análise econômico-financeira da antiga fazenda de café, num período de seis anos agrícolas (1949-50 — 1954-55). Para êsse estudo fizemos um levantamento estatístico da produção, do valor da fazenda, das receitas e das despesas, com o fim de verificar o seu Rendimento Líquido e seu Lucro Industrial; b) estudo do esquema de trabalhos e despesas para instalação de uma moderna unidade cafeeira, com 20.000 pés, que o autor está montando no Norte do Paraná. Os preços e valores do estudo da antiga fazenda de café são os vigorantes no período 1950 a 1955, e os da organização da moderna propriedade são os de 1954-55.

4) Na análise da fazenda de café pesquisada verificamos: a) que a média de sua produção é o dobro da do Estado de São Paulo; que os resultados revelam um Rendimento Líquido, médio, em seis anos, de 80,4% e um Rendimento Fundiário de 3,5%; o Rendimento Líquido verificado aparenta ser um bom negócio, mais rendosa que seja, não está livre de desequilíbrio, por causa de geadas, quedas de mercado; o estudo do planejamento revela que, uma vez reorganizada, a fazenda de café poderá constituir uma sólida forma de exploração agropecuária; b) no esquema da organização da pequena unidade produtora de café, na frente pioneira, verificamos que o custo da terra, edifícios, instalações e respectivos juros absorvem mais de 50% do investimento nos primeiros cinco anos.

5) Concluindo: A antiga fazenda de café necessita ser reorganizada, mediante planejamento, aplicação da tecnologia e diversificação da forma de exploração: cafèzal, pomares, gado vacum e aves devem ser explorados harmonicamente, na antiga fazenda de café modernizada.

A formação de uma unidade-modelo produtora de café requer elevado investimento inicial e o custo final de sua organização também é caro. Entretanto, a nova fazenda bem planejada constituirá uma oportuna e rendosa aplicação de dinheiro.

PROÊMIO (1)

"A administração de uma fazenda é, ao mesmo tempo, uma arte, uma ciência e um negócio". Esta verdade, que a "farm Management" sintetiza, foi

---

(1) Externamos os nossos agradecimentos:

Ao dr. Vicente Benedito Silva, proprietário da Fazenda São Pedro do Embiruçu, pelos dados fornecidos e autorização para publicá-los, referentes à sua propriedade, tornando possível a tomada da mesma como amostra da antiga fazenda de café do tipo modal, para a pesquisa.

Aos colegas do Instituto Agronômico: Carlos Arnaldo Krug, então diretor-geral, por nos haver distinguido com o convite para escrever este trabalho, que constituiria um dos capítulos do livro "O Café"; A. Conagin, da Seção de Técnica Experimental, pelo auxílio da situação econômico-financeira da fazenda pesquisada; H. Camargo Mendes, da Seção de Fisiologia, pelas sugestões de ordem geral; H. J. Scaranari, pelas fotografias cedidas; O. Rodrigues, pelo fornecimento de dados referente à herbicidização; O. Rodrigues, pelo fornecimento de dados referentes à herbicidização; A. Carvalho e H. Antunes Filho, da Seção de Genética, pela versão inglêsa do resumo, crítica e sugestões acêrca da apresentação do trabalho.

Agradecemos também à minha mulher, Ligia Castanho Teixeira Mendes, pela revisão final do texto; ao eng.-agrônomo Mário Borgonovi, pela planta do arcabouço conservacionista de uma antiga fazenda em reorganização; ao eng.-agrônomo Valdemar de Oliveira Borges, pela lista de preços de adubos e inseticidas no sexênio estudado; e a todos que, de uma forma ou de outra, contribuiram para a realização deste estudo.

enunciada por Gee (*), professor de Economia Rural da Universidade de Virginia.

Economistas rurais norte-americanos, inclusive o autor citado, endossam o conceito clássico de que a terra, o trabalho e o capital constituem o trinômio fundamental da produção. Henrique de Barros (**), economista luso, rompendo com a ortodoxia escolástica, reconhece o trabalho, o capital e o empresário como fatores básicos à criação de riquezas; aqui o homem, acertadamente, é elevado à categoria de elemento de produção, e a terra passa a ser uma componente do capital.

Embora divergentes na concepção filosófica do agrupamento daquelas forças, tanto Gee como Barros, e seguidores de outras escolas, são absolutamente concordes em um ponto: a exploração dos três fatores elementares de produção. O aumento da produtividade da mão de obra — fator básico à elevação da produção e, consequentemente, do padrão de vida das classes obreiras — depende da organização do trabalho. Segundo Jean Fourastié (***). "Não há nenhuma melhora do nível de vida sem aumento da produtividade". Cabe, por isso, acrescentar à aqueles três elementos fundamentais à criação de riquezas, a organização como fator decisivo e harmonizador dos demais na tarefa de produzir economicamente.

A fazenda de café, prototipo da emprêsa patronal, não logra fugir às determinantes da organização capitalista em cujo desenvolvimento se atritam, em permanente conflito de interêsses, o trabalho, o capital e o empresário.

O planejamento da fazenda é, por êsse motivo, condição liminar para harmonia do desenvolvimento dos processos econômicos da produção agropecuária. E esses métodos envolvem o lado social. Consequentemente, as relações humanas na emprêsa cafeícola têm de ser consideradas como termos dos mais importantes na questão, conforme veremos.

A presente monografia representa o estudo da tradicional fazenda de café, encarada do ponto de vista da sua estrutura funcional, do panorama econômico-social da cafeicultura, das tendências da emprêsa cafeícola e da necessidade da sua reorganização em moldes técnicos.

Os dois últimos itens compreendem pesquisas econômico-financeiras de casos concretos.

Subordinado ao título "reorganização da antiga fazenda de café", procuramos caracterizar uma propriedade típica da tradicional fazenda paulista. Fizemos-lhe a análise econômico-financeira do sexênia agrícola 1949-50 — 1944-55, procedendo, para esse fim, ao inventário do imóvel, ao tombamento das produções e respectivo valor, ao das rendas e ao das contas de custeio. Considerando a fazenda pesquisada do ponto de vista de unidade econômica e produção, procuramos retratar a rotina de sua exploração, bem como sua situação econômico-financeira, através da apuração do lucro industrial. Tratando-se, outrossim, de velha fazenda em início de reorganização em bases agronômicas, com-

(*) *WILSON GEE — "The Social Economics of Agriculture" New York, The MacMillan Company, 1950, pg. 167.*

(**) *HENRIQUE DE BARROS — "Economia Agrária" — Lisbôa, Livraria Sá da Costa, 1948, I Vol., pg. 48.*

(***) *JEAN FOURASTIÉ — "A Produtividade" — Coleção Saber Atual, Difusora Européia do Livro. São Paulo, 1955, pg. 30.*

puzemos um quadro que sintetiza a situação antiga e a planejada, focalizando as formas de uso do solo.

Constitui a parte final do trabalho o "Planejamento da Futura Fazenda de Café". Compreendendo o estudo da estruturação da moderna propriedade cafeeira, fundada em ensinamentos hauridos na experiência da velha cafeicultura, tomamos como paradigma uma pequena chácara de café em formação na frente pioneira, na localidade de Cianorte, Paraná. Ilustram o estudo da fazenda balanceada de café um esquema da sua estrutura técnico-econômica, bem como um programa de trabalhos e despesas na sua montagem, em cinco anos, e um quadro-resumo das mesmas.

PLANEJAMENTO DA FAZENDA DE CAFÉ — Fôlha Agropecuária da inicio hoje à publicação de amplo estudo realizado pelo eng.-agr. O. T. Mendes Sobrinho, do Instituto Agronômico de Campinas, sob o título "Planejamento da Fazenda de Café". O trabalho executado por êsse conhecido técnico paulista representa uma importante contribuição não só para os cafeicultores nacionais, como também para todos os estudiosos de nossos problemas econômico-sociais. Abrange o estudo da tradicional fazenda de café, encarada do ponto de vista da sua estrutura funcional, do panorama econômico-social da cafeicultura, das tendências da emprêsa cafeícola e da necessidade da sua reorganização em moldes técnicos. Publicamos hoje apenas a parte introdutória do trabalho, seguindo-se nos próximos números estes capítulos: 1) a tradicional propriedade cafeeira; 2) panorama econômico-social da cafeicultura; 3) tendências da emprêsa cafeícola; 4) necessidade de planejamento; 5) planejamento da fazenda de café; 6) reorganização da antiga fazenda de café; 7) análise econômico-financeira da fazenda São Pedro do Embiruçu; 8) estudo da reorganização da fazenda São Pedro do Embiruçu; 9) planejamento da futura fazenda de café; 10) conclusões.

I

A tradicional propriedade cafeeira

a) *Estrutura funcional* — As principais peças componentes da antiga fazenda de café são, em resumo, as seguintes:

1. — *Séde da Fazenda* — Como o nome indica, é o órgão diretor da emprêsa, quase invariàvelmente situada na parte mais baixa do terreno, à beira de um curso d'água, nem sempre no centro geométrico do imóvel, compreendendo um número variável de dependência: a residência do fazendeiro, ou séde pròpriamente dita, a do administrador, edifícios do escritório, das máquinas e tulhas das oficinas de manutenção, da cocheira e do estábulo, da pocilga e do paiol, da garagem, eventualmente residência de mais alguns empregados, e o pomar doméstico.

— *Colônia* — Conjunto de casas de moradia de operários, dispostas em monótono alinhamento, à base de um córrego ou ribeirão, por causa da serventia d'água, em ponto não muito distante do cafèzal e não raro mesmo da lavoura. O nome de colônia, evidentemente, originou-se da colonização (1), substituindo

(1) Na cafeicultura paulista e paranàense empresta-se, inadequadamente, a designação de colono à família contratada para o trato e colheita do cafèzal, durante um ano agrícola.

o de senzala, antigo galpão, unido à casa do "senhor" e abrindo para patio fechado,reservado ao alojamento dos escravos.

3. — *Cafèzal* — Plantação em tabuleiro de xadrez recobrindo os espigões e descendo pelas ribanceiras, via de regra ocupando todas as terras de boas qualidades, livres da formação de geada.

4. — *Pastos* — Localizados nos terrenos de fertilidade inferior ou nas baixadas.

5. — *Palhadas* — Denominação emprestada às áreas destinadas às lavouras subsidiárias, contíguas ao cafèzal é, às vêzes, às colônias.

A montagem das fazendas não foi orientada segundo um critério de harmonia funcional entre as partes do conjunto, a não ser a extensão do terreiro e a capacidade da máquina beneficiadora, em função do volume das safras.

O húmus da terra virgem, supostamente inesgotável, e a rusticidade do cafeeiro influiram no sentido de o cafeicultor menosprezar a importância da relação cafèzal-pastagens. A extensão dos pastos deveria subordinar-se ao número de bovinos correspondente ao de cafeeiros, para produção de estrume.

Exemplo desse fato são as fazendas de Jaú e os sítios de café da Noroeste, Araraquarense, Alta Paulista, nos quais a preocupação máxima foi a de atulhá-lo com pés de café que chegam a ilhar as colônias, avançando mesmo até os edifícios da sede.

b) *Tamanho da propriedade* — Até a proibição do plantio da rubiácea, no comêço do nosso século, a cafeicultura brasileira estabelecera-se com base na grande fazenda.

Em 1910, quando se levantou a interdição e a rubiácea atendeu ao chamamento das zonas novas, o alargamento da fronteira econômica de São Paulo passou a ser feito também por meio das média e pequena propriedades. Na vasta planície sedimentar paulista a terra começou a ser intensamente comerciada pelo processo de vendas a prestações, e o esfrangalhamento desordenado das glebas matrizes em minúsculos e mal conformados lotes processou-se largamente à falta de um código disciplinador do parcelamento da propriedade rústica.

A cafeicultura paranàense, a goiana e a incipiente mato-grossense, constituem repetição de erros cometidos em São Paulo, nas quatro últimas décadas deste século: a livre iniciativa é a alavanca que impulsiona o avanço da frente pioneira, mas à custa de uma estrutura agrária defeituosa, que em certos casos impossibilita a aplicação da agronomia à agricultura.

O sítio de café é a antitese da tradicional fazenda cafeeira: esta tem área grande e aquele possui modesta extensão; a fazenda de contornos embora irregulares mantém a feição de compacidade e o sítio, muitas vêzes limitado por rumos topográficos rígidos, possui forma demasiadamente longa em detrimento da largura, chegando a bizarra configuração filiforme; há relativa desarmonia entre as peças da fazenda, porém, entre as do sítio o desequilíbrio é quase sempre total; os edifícios e instalações da fazenda são numerosos, revelam esmêro, certa simetria e sobretudo, caráter de estabilidade na construção, enquanto que os do sítio são numèricamente reduzidos, denunciando nenhum apuro e acentuando cunho de transitoriedade; a fazenda invariávelmente é mista, enquanto que, no sítio, chega a haver divórcio entre o boi e a agricultura, pela exiguidade do pasto a fazenda possui elementos para uma reorganização, ao passo que as

possibilidades de recuperação do sítio são remotas, por causa do tamanho reduzido, associado à defeituosa disposição geométrica do imóvel; a fazenda poderá conservar-se como unidade econômica de produção e os sítios difìcilmente resistirão à reconcentração da terra, após a decadência do cafeeiro, resultante da perda de fertilidade original do solo.

Relativamente ao homem, é o inverso que se observa: fazendeiro e sitiante se identificam no agarramento ao "toco de cafeeiro", e na resistência à aplicação da agronomia à agricultura, embora o primeiro seja absenteista contumaz e o último um morador da roça.

b) *Sistemas de exploração e desenvolvimento social na fazenda de café* — Os sistemas de exploração e diferenciação da sociedade rural, nos sucessivos ciclos das relações humanas da cafeicultura, podem resumir-se do seguinte modo:

Fase do trabalho servil do advento da exploração cafeeira a 1888 — assinalada pela existência de uma aristocracia rural que via correrem mansamente os dias, associando à supervisão da emprêsa os prazeres da caça, os passeios anuiais à corte, tendo a servi-la o negro cativo e a sustentá-la o cafèzal das terras virgens. A sociedade rural se caracteriza por uma hierarquização de reduzido número de estratos superpostos: o dos senhores, o dos semi-livres e o dos escravos.

Fase do colonato — de 1888 a 1920 — conhecida pela abundância da mão de obra livre, resultante do afluxo de imigrantes europeus, contemporânea da queda da elite rural, do advento do absteismo e das profissões liberais; uma seleção para pior se processou entre os elementos melhor dotados encaminharam-se para bacharelato, alguns para a Faculdade de Medicina da Bahia e muitos para as casas comissárias de Santos. A estratificação social tendia a ser menos fechada.

Fase da escassez da mão de obra — de 1920 aos dias atuais — nas tradicionais zonas das fazendas de plantação, simultânea da urbanização intensificada pelo surto industrial, e do novo pioneirismo do café rumo oeste; fase coetânea da democratização da posse da terra e do processo de decomposição do colonato como sistema de exploração da emprêsa cafeeira. Período caracterizado por vigorosa interação social e mobilidade vertical reversível dos valores humanos.

Fase do futuro à vista, já esboçada a largos traços, para ser acrescentada às demais, representada pelo novo tipo de cafeicultor — na sua maioria sem tradições rurais —o industrializador da agricultura que, com pronunciada atitude de liderança profissional e orientado pela agronomia, vale-se dos recursos da tècnologia para alçar a agricultura ao nível da indústria. Sociològicamente, delineia-se um processo de invasão ecológica na área rústica da faixa do café.

d) *Métodos de trabalho* — As operações culturais do cafèzal sempre foram executadas por instrumentos braçais, não raro com a própria mão (colheita, desbrota), sobretudo com a enxada, símbolo secular do baixo padrão técnico da agricultura nacional. Por essa razão, as fainas da fazenda de café, da capina ao preparo do produto, requerem copiosa tropa de trabalhadores.

O exôdo rural, contudo, compele o cafeicultor ao recurso da mecanização com o fim de enfrentar o déficit de mão de obra. O uso de emplementos na

lavoura vai-se generalizando, embora os cafèzais não se encontrem estabelecidos para essa modalidade de cultivo. A aceleração da corrosão do solo pelas enxurradas será uma das consequências imediatas dos tratos mecânicos das plantações alinhadas segundo meridianos e paralelos.

Dados divulgados pelo "Comércio Internacional" (*) *data venia*, a seguir transcritos, abraçando os anos de 1920 a 1954, revelam progressivo aumento dos tratores do Brasil. Esse período, de quase três e meio decênios, corresponde à "fase de escassez de mão de obra nas tradicionais zonas das fazendas de plantação", de que falamos. A estatística denuncia, outrossim, ascensão vertical do número dessas máquinas no país, a partir do após-guerra. O último decênio constante da relação coincide com a intensificação do surto fabril e com o apogeu da migração rural-urbana, no Estado de São Paulo (*). Senão vejamos:

Ano	*Tratores existentes*	*Anos*	*Tratores existentes*
1920	1.706	1947	10.345
1939	3.330	1948	11.230
1940	5.206	1949	12.179
1941	6.152	1950	17.157
1942	6.922	1951	28.299
1943	7.350	1952	35.754
1944	7.998	1953	38.341
1945	8.228	1954	40.645
1946	8.793		

Os números alinhados parecem ainda confirmar o ponto de vista por nós exposado, de que o déficit no mercado de trabalho do campo força o fazendeiro ao emprêgo das máquinas no trato do cafèzal.

Inquirindo sôbre a existência de tratores no Estado de São Paulo, a Divisão de Economia Rural, do Departamento da Produção Vegetal da Secretaria da Agricultura,assim se refere acêrca do resultado da pesquisa realizada em 1955 (**).

"O número total de tratores encontrados no Estado de São Paulo foi de 14.000, com a seguinte distribuição:

Até 29 HP	9.000
De 30 a 49 HP	4.350
De 50 HP a mais	650

"Por aí vemos que a classe de trator mais desseminada no Estado é a de até 29 HP, representando 64% do total. Em seguida está a classe de 30 a 49 HP, com 31%, e a de 50 HP e mais, com 5% apenas".

A "Sinopse Estatística do Estado de São Paulo". I. B. G. E., 1952 pág. 20, consigna 1.410 tratores para o Estado de São Paulo em 1940. Comparando

---

(*) "Comércio Internacional". Boletim Mensal do Banco do Brasil, Rio de Janeiro, Ano IV, Num. 12, julho de 1955.

(*) Vicente Unzer de Almeida e Otavio Teixeira Mendes Sobrinho — "Migração Rural-Urbana. Diretoria de Publicidade Agrícola, Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, 1951, pg. 68.

(**) "A Agricultura em São Paulo", Boletim da Subdivisão de Economia Rural, V (3): 11, 12.

êsse dado com os apurados na pesquisa da Divisão de Economia Rural, tem-se de admitir um substancial avanço na motomecanização da agricultura paulista.

O estabelecimento de fábricas de enxadas rotativas em São Paulo reflete a intensidade do emprêgo do trator na cafeicultura, sobretudo os de 30 HP para baixo, o que parece confirmado pelo tombamento efetuado pela Divisão de Economia Rural.

Nossa indústria de implementos agrícolas ainda não produziu a capinadora mecânica ideal para o cafèzal, mesmo por aqueles plantados em linhas de nível e, possìvelmente, não haverá tempo para isso.

A herbicidização, ou combate hormoquímico às ervas más, embora nos chegue com um atraso de quase trinta anos em relação a outras regiões cafeícolas (1), está fadada a superar ràpidamente a anacrônica enxada manual e a incipiente mecânizada, pelas razões que se impedem, e que são intuitivas:

1.º — Porque o aumento da produtividade do trabalho humano no cafèzal é questão de sobrevivência da cafeicultura brasileira.

2.º — Porque, conforme seja o relevo do terreno, nem tôdas às lavouras poderão ser tratadas com máquinas tiradas a trator, mesmo as plantadas em linhas de nível, como no caso de banquetas.

3.º — Porque já possuimos uma tradição de combate às pragas e moléstias da lavoura por meio de pulverizações, haurida sobretudo na cotonicultura, com implementos motorizados e manuais, perfeitamente adaptáveis à cafeicultura.

4.º — Porque o aparelhamento necessário à aplicação de herbicidas custa incomparàvelmente menos que qualquer enxada-rotativa e o indispensável trator para tirá-la.

5.º — Porque o sitiante poderá apetrechar-se com pulverizadores de costas, para combater o mato em seus talhões de cafeeiros, multiplicando por muitas vezes o tempo gasto na exaustiva faina da carpa a enxada.

e) *Produção de café* — Sendo a laranjeira perenemente enfolhada, verde e dadivosa, foi adotada pelo fazendeiro como medida de grandeza para comparação com cafeeiros, que produzem cem, duzentas e até mais arrobas por mil pés. Essa produção se verifica durante o período áureo de máxima vitalidade da extraordinária árvore, quando plantada em terra virgem, de bons padrões — geralmente dos oito aos quinze anos de vida.

Ao têrmo de uns três decênios, via de regra, as fantásticas passam à história,, tornam-se lendas. O que constituia motivo de gabolice do cafeicultor continua a alimentar-lhe a vaidade, mas no nebuloso campo das evocações.

A relação seguinte mostra a situação da lavoura cafeeira paulista nos últimos vinte anos e como se apresenta a sua produção:

---

(1) O contrôle do mato em cafèzais do Havaí, "Kona District", se faz desde o qüinqüênio 1915-20 em substituição a ferramentas manuais ou mecânicas, inicialmente por meio de herbicidas arsênicas e hoje com agentes hormoquímicos empulsionados com óleo Diesel, de eficiência indiscutível. (Cf. Edward T. Fukunaga — "Chemical Weed Control in Cofee Orchard of Kona-Hawaii" — Coffee Information Exchange, Kona, Hawaii, July — 21-30, 1954).

Anos	*Cafeeiros*
1934	1.479.100.724 (3)
1954	1.365.000.000 (4)
Produção s/ côco	*Média (1)*
60.476.907 (3) *	40,8
25.800.000 (4) **	18,3

OBSERVAÇÃO: — Em 1934 havia 94.531.253 cafeeiros com menos de 5 anos, total êsse muito semelhante ao dos cafeeiros de igual idade em 1954, mas a diferença das médias de produção é tão chocante entre as duas épocas, que alguns milhões de cafeeiros a mais ou a menos, ou pequenas discordância nos grupos etáticos de árvores, não alterará a feição da queda vertical da produção nos decênios 1934-44 — 1944-54.

O que aconteceu em São Paulo sucedeu nos Estados do Rio, Minas, Espírito Santo e ocorre no Paraná Velho.

Os cafeicultores procuram justificar o fenômeno invocando o envelhecimento das lavouras e até das terras. Entretanto, essa decadência há muito deixou de representar uma fatalidade da natureza à qual tenhamos de nos submeter forçosamente... Haja apenas uma real compreensão do problema e a decisão de o resolver, através de aplicação dos recursos que a tècnologia faculta.

Finalmente, quanto à produção, as fazendas se agrupam em duas categorias:

Fazendas velhas, com médias abaixo de 20 sacas em côco por mil pés, produção que as torna quase invariàvelmente deficitárias. As benfeitorias desses imóveis representam ponderável imobilização de capital, sem renda correspondente a seu montante; quanto às zonas em que se situam, são as das melhores terras do país e as mais bem dotadas de saneamento, de meios de comunicação e transporte, de energia elétrica e de outros recursos indispensáveis ao bem-estar humano. Esta é a situação em que se encontra cêrca de 80% da cafeicultura nacional, inclusive muitas fazendas do Paraná Velho (norte do Norte do Paraná).

Fazendas de sertão, possuindo lavouras com alta produção, resultante da pouca idade das árvores e da fertilidade original do solo, compreendendo boa parte do Norte do Paraná e a última restinga de matas cafeeiras do planalto paulista, na face que olha para o Estado de Mato Grosso. Quase tôdas as fazendas novas, não obstante sua abertura recente, estão estabelecidas no velho e rotineiro estílo da cafeicultura de há um século.

---

(1) Sacos em côco por mil pés.

(2) Ano da maior safra paulista. "Anuário estatístico", Superintendência dos Serviços do Café, Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, 1948.

(3) "Recenseamento Demográfico, Escolar e Agrícola Zootécnico do Estado de São Paulo", Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo, 1936.

(4) "A Agricultura em São Paulo", Boletim da Subdivisão de Economia Rural, Ano V, n.º 2, fevereiro 1955.

(*) Produção de 80.635.879 de arrobas beneficiadas, convertidas em sacos de café em côco, de 100 litros com 40 kg, proporção de 1.3:1.

(**) Produção de 8.600.000 sacos beneficiados de 60 kg, convertida em sacos em côco de 100 litros, com 40 kg, proporção de 1:3.

II

PANORAMA ECONÔMICO-SOCIAL DA CAFEICULTURA

A exploração cafeeira, na conjuntura nacional, constitui um processo de mudança de padrões econômico-culturais. E a preponderante influência do café na geografia econômica brasileira provocou a revolução agrária, em curso no centro do país, com características definidas.

A substituição do escravo pelo imigrante europeu nas fainas da fazenda de café não alterou a feição colonial da exploração. A mão de obra livre sucedeu ao braço escravo, mas continuando o proletário branco a manejar a mesma enxada, antes "puxada" pelo preto; libertou-se juridicamente o negro mas continuou-se, por mais de meio século, a jungir o novo obreiro da produção de café ao rude e exaustivo instrumento manual. Só os utópicos sonham com produtividade e padrão de vida elevados na fazenda de café explorada pelos mesmos rocessos do século passado: o rendimento do trabalho do enxadeiro é baixo, a retribuição salarial lhe é correspondente e a servidão social e financeira do proletariado da cafeicultura, a resultante lógica. Neste fato reside indubitàvelmente a origem da disparidade entre os níveis de vida da roça e da cidade.

A decadência do cafeeiro em terras de sua primitiva eleição coincide com dois fenômenos econômicos e sociais: surto industrial no centro e alargamento da frente pioneira para oeste. A consequência é a escassez da mão de obra nas zonas chamadas velhas, resultante de uma emigração em sentidos divergentes: rural-urbana em demanda de melhor salário e do conforto da cidade e rumo ao sertão, atraída pela uberdade das terras virgens. As más condições de vida do proletariado nas antigas fazendas, a quase imposibilidade de exito ou de simples melhoria do seu bem-estar, são os componentes fundamentais da ditâmica do exôdo. Crescidos os filhos do rudícola, feitos moços e moças, menos resignados com as dificuldades que sempre os cercaram, apertam os pais e a maioria se decide pela cidade. Não são as comodidades citadinas que os fascinam, mas o absoluto desconforto da roça, o isolamento miserável da sua existência, afinal, que os impelem a estabelecer uma relação entre o seu baixo padrão de vida, o seu esforço e o seu ganho, com os do operário da cidade; este adquire cada dia novos direitos e se torna mais sadio e mais feliz, graças a uma dieta melhor, à recreação, férias, e à redução das horas de trabalho.

E' evidente o avanço técnico-econômico da fábrica sôbre a fazenda e o desequilíbrio social resultante. Mas, desfrutando a atividade agrária de uma tradição secular entre nós, da qual a indústria nascente não participa, a quem caberá a culpa de tamanho atraso na agricultura e do drama humano em desenvolvimento na área rústica?

O atual "rush" para o sertão cafeeiro e a multiplicação das indústrias vêm exercendo tremenda concorrência no mercado de trabalho, na área das tradicionais fazendas de café, desfalcando-lhe a população obreira. A cafeicultura extrativa sofreu rude golpe e seus métodos arcaicos de exploração entraram em decomposição.

A indústria, ainda que funcionando como bomba de sucção da gente da roça, paradoxalmente passou à condição de valorização de todos os produtos rurais, de origem animal ou vegetal.

O surto fabril vai subvertendo a antiga ordem e acelerando o processo da conversão da economia agrária colonial em agrária industrial, suscitando apreensões no meio rural brasileiro. A fase da transição dá aos menos atentos a sensação de anarquia e de prenuncios de cataclisma.

A verdade, porém, é que essa industrialização é necessária a nossa pátria, para que adquira a sua maioridade econômica e se torne independente do paternalismo norte-americano. A questão das cambiais obtidas com a exportação do café e cedidas à importação de ferramentas e máquinas industriais é mal necessário ao ancercamento do Brasil do futuro. Se o café é quase o único fator de divisas, óbvio é que, do produto da sua venda, terão de sair os meios que promovam a metamorfose da nossa economia colonial em economia industrial. Portanto, àqueles que tiveram a coragem de abandonar idéias preconcebidas para olhar positivamente os fatos uma conclusão se imporá indiscutível: a produção de café deverá ser aumentada por unidade de superfície e, na razão direta, reduzido o custo respectivo. Três Vantagens daí advirão: lucros mais compensadores para o lavrador, maior entrada de divisas no Brasil e reais possibilidades de vitória sôbre os concorrentes.

E' fácil depreender a nossa inferioridade, estabelecendo, num simples exemplo, um paralelo entre o nosso vasto país rural por excelência, e a próspera e pequenina Suíça, modelo de equilíbrio das economias agrária e industrial: enquanto mandamos para a República Helvécia um saco de café de 60 kg — expressão máxima de nossa riqueza exportável — pelo alto preço de Cr$ 3.000,00, importamos daquela procedência minúsculos relógios — produto comum da sua indústria — valendo mais que cada saco de café; nossa unidade de exportação da rubiácea é volumosa (60 kg de café beneficiado medem 80 litros) e - arrancada do chão a unha, por uma massa de indivíduos pouco mais que primários constituindo cada qual um problema social para o Brasil, e o relógio suíço, aparelho compacto, pesando poucas gramas, produzido em oficinas de mecânica de precisão, por artesões que desfrutam de padrões de vida mais altos que os de qualquer classe obreira.

O Brasil atingirá um clima de estabilidade econômico-financeira e consequente bem-estar da sua população, quando uma necessidade tão vital aos citadinos quanto as manufaturas o forem à população da roça e, simultaneamente, o valor do café na pauta exportadora nacional não exceder aproximadamente de vinte por cento do tal, qualquer que seja o numero de sacas mandadas para o exterior. Afortunadamente, essa almejada situação está-se corporificando, animada pela presença dos espíritos de Mauá e de Luís de Queirós, de que o nosso país tem a sorte de ser legatário.

A vitória da máquina sôbre a enxada que é também a do trator sôbre a besta de tiro, concretizada o dilema que apertará o cafeicultor: ou ele mudará os métodos de exploração da terra ou a propritdade mudará de mãos.

As consequências da profunda alteração social rural que o novo evento suscita, vêm sendo sentida com tôda sua força pela cafeicultura de São Paulo, em cujo território, com vigor quase traumatizante, progride o "rush" fabril.

"O colonato é fator de encarecimento do café, do pauperrismo do colôno e portanto, um criador de problemas sociais e de desorganização da vida rural.

A abertura do mercado urbano a uma infinidade de novas utilidades oriundas da terra foi ditada pela demanda da mesma massa humana emigrada da roça, que a fábrica ensinou a consumir.
A lavoura cafeeira está geralmente entregue a dois elementos responsáveis pela sua instabilidade: o fazendeiro, quase invariàvelmente absenteista, e o colôno, que é itinerante, por não ser proprietário da terra ou participante de uma renda maior da cultura. A nenhum dos dois interessa a conservação do solo e a duração do solo e a duração do cafèzal. A confirmação dessa assertiva é a queda rápida da produção dos cafèzais tão logo esteja esgotada a fertilidade "original da terra". (*)

São de Pierre Deffontaine (**) os seguintes trechos, que definem, com acerto, a posição econômico-social do nosso colôno de café:

"O colôno é um personagem que gravita em torno da fazenda de café no Estado de São Paulo; não é, como seu nome poderia fazer supor, um homem que se vem instalar em terra livre, mas um operário o foi buscar até nos mercados européus, na Itália meridional principalmente. O fazendeiro confia-lhe a direção de um certo número de pés de café, tendo ele direito a uma parte da colheita (1); recebe tantos pés a mais, quantos filhos tiver por isso, tem o colôno uma família quase sempre numerosa. Concede-se-lhe igualmente terra para suas próprias culturas e para seu gado particular; contudo, ele permanesse nômade na maioria dos casos, indo de fazenda em fazenda, constituindo antes um proletariado rural do que uma classe de camponeses."

(*) O. T. MENDES SOBRINHO — "Estudo das Condições de Vida do Pequeno Agricultor do Município de Lins", monografia feita por solicitação da Comissão da Comissão Nacional do Bem-estar Social (Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio), "Pesquisa do Padrão de Vida no Estado de São Paulo, 1953" — "Boletim de Agricultura", Diretoria de Publicidade Agrícola da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, 1953.

(**) PIERRE DEFFONTAINE — "Geografia Humana do Brasil" — 2.ª edição, Rio de Janeiro, Livraria Editôra da Casa do Estudante do Brasil, 1952, pág. 120-1.

(1) Discordamos do douto professor francês quanto a êste tópico (por nos grifado), porque ao colono não é confiada a direção de coisa alguma e porque não é participante da colheita; esta lhe é paga em dinheiro, ao fim do contrato de locação de serviços. Os participantes da produção na nossa agricultura são parceiros e não colonos.

O fazendeiro paulista, com freqüência muito maior do que se imagina, é também comerciante de café, comissário ou simples comprador no Interior. Produtores e comerciantes militam em campos opostos; o comércio é forma de exploração econômica incomparàvelmente menos contingente que a agricultura, difìcilmente, medidas de proteção ao café pleiteadas aos govêrnos, como se faz entre nós, interessarão mais ao lavrador que ao comerciante. O cafeicultor-comprador de café é o pior dos lavradores, porque quase sempre estará contra os interêsses do cafèzal, especialmente quando detentor de uma "posição" no mercado. Na melhor das hipóteses será um eterno insatisfeito, porque não haverá medida oficial capaz de contentá-lo, uma vez que se encontra simultâneamente em terrenos antagônicos e as providências no nosso dirigismo econômico costumam ser unilaterais. Na contenda, êsse tipo de fazendeiro, quase invariàvelmente sobrepõe a lavoura o seu interêsse mais imediato, que é o de intermédio da comercialização do café, especialmente se o produto se achar ensacado e à sua ordem.

Resumos e Transcrições

DIPLOMADOS OS NOVOS CLASSIFICADORES DA SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

Encerrado o curso que teve a duração de 8 meses, patrocinado por aquela entidade, com a colaboração do Ministério da Agricultura

Realizou-se ontem, dia 4, às 16 horas, no Edifício Instituto do Café, a solenidade de entrega dos diplomas aos que concluiram o curso para a profissão de classificadores de produtos de origem vegetal, especializados em café, que se realizou sob o patrocínio da Superintendência dos Serviços do Café, da Secretaria da Fazenda, com a colaboração do Serviço de Economia Rural do Ministério da Agricultura.

A SOLENIDADE

A solenidade revestiu-se de grande simplicidade, tendo comparecido o sr. Pedro Siqueira Campos, gerente da S. S. C.. Falou inicialmente o sr Bento Augusto de Almeida Bicudo, que acentuou a importância dos classificadores de café, para o comércio desse produto. O ten-cel. Cecílio do Amaral Costa referiu-se ao curso que se encerrava, acentuando, sobretudo, a oportunidade da sua realização. Lembrou também a oportunidade de serem realizados outros semelhantes, a fim de que o comércio do nosso principal produto exportador pudesse ter sanadas algumas das muitas falhas que o atingem. Acentuando o papel do classificador, falou também o sr. Daniel de Oliveira Rodelo, da Secretaria da Agricultura. Observou s.s. que a esse profissional cabe importante papel na cafeicultura. Citou, a título de exemplo, experiências que foram realizadas pelo Instituto Agronômico de Campinas, por técnicos da Secretaria da Agricultura. A palavra final sôbre os resultados das mesmas, acrescentou, coube aos classificadores, que fizeram a classificação dos produtos que lhes eram apresentados, sem saber do que se tratava. Sòmente depois de terem os classificadores se manifestado sôbre o assunto os técnicos do I. A. puderam tirar conclusões quanto aos experimentos que haviam realizado, tratava-se explicou o sr. Rodelo, de experiências sôbre a secagem do café, quando se chegou à conclusão de que o produto de fina bebida pode ser obtido quando posto a secar a 45 gráus.

Encerrando a solenidade foram entregues pelo sr. Pedro Siqueira Campos, os diplomas aos novos Classificadores, que são os seguintes:

Milena de Sousa Queirós, Paulo A. G. Sampaio de Araujo, João de Almeida Bicudo, Eula Nascimento Pacheco, Maria Lucia de Sousa Queirós, Renato Albuquerque Marques, ten.-cel. Cecílio do Amaral Costa , João Quadros Barros, Ernani de Lima Junqueira, Eduardo Lobo Neto, Ariano Penteado Simões, Helio Micheloni, Celso Nascimento Pacheco, José de Padua Andrade, Carlos Augusto Tibiriçà, Nicolau Cineli e Lourenço Pagano.

O CURSO

O curso que ontem se encerrou teve a duração de oito meses, com aulas diárias, que foram ministradas pelo sr. Bento Augusto de Almeida Bicudo, funcionário da Superintendência dos Serviços do Café. Segundo acentuou este técnico, a sua realização foi possível graças à contribuição do Serviço de Economia Rural do Ministério da Agricultura.

A banca examinadora ficou constituida dos srs. José Maria Fernandes, como presidente; Daniel de Oliveira Rodelo, Atiliano Martins Correia, e João Fabrício Marques.

(Da "Fôlha da Manhã", 5-9-56)

Produzir cafés bem cuidados, limpos e de bom aspecto, dá pouco mais trabalho que produzir cafés maus. Muito pouco aparelhamento se exige, a mais, para a produção de cafés finos. O que é necessário é, principalmente cuidado, atenção, capricho.

E o ágio sôbre os bons cafés compensa, de sobra, êsses cuidados, além do fato de que, nos tempos de superprodução, os cafés que *sobram* não são, por certo, os de boa qualidade e bom aspecto.

CONFORME O CLIMA

As fritadas e os demais alimentos gordurosos exigem muito tempo para a digestão. O abuso de pratos gordurosos, em climas quentes como o nosso, é mais absurdo do que o de sorvetes e bebidas geladas nos climas frios.

Evite o abuso de alimentos gordurosos e adote alimentação adequada ao clima do país. —

Plantio do café em nível

GUIDO CESAR RANDO

Uma das medidas fundamentais à segurança das lavouras de café, que, por serem permanentes, não devem ser improvisadas, é o plantio em nível. Esta prática conservacionista, já largamente difundida e adotada pela quase totalidade dos cafeicultores paulistas, traz grandes benefícios à conservação do solo e proporciona vantagens para as operações de trato mecânico das lavouras, facilitando o sulcamento para aplicação de adubos e favorecendo a disposição dos carreadores em contôrno.

O plantio em contôrno não apresenta dificuldade técnica alguma, podendo o operador utilizar-se de vários processos conhecidos, tomando, porém, os necessáros cuidados na locação das covas de café, a fim de conseguir perfeito nivelamento.

Deve-se partir da locação das linhas-bases, ou mestras, as quais servirão de guias à marcação das covas que são tiradas paralelamente às primeiras, processo ao qual se dá o nome de "repique". No repique é que intervêm diversos processos de acôrdo com a tendência do operador e rendimento dos trabalhos.

As linhas-base são locadas com espaçamento adotado para os cordões em contôrno, compensado para mais ou para menos, de maneira a ser um múltiplo das distâncias das ruas dos cafeeiros. Esse processo favorecerá o plantio, coincidindo as linhas-base, perfeitamente em nível com as ruas do cafèzal.

A marcação das covas em linhas paralelas ás bases ou "repiques" se faz a partir de cima para baixo, com ruas mortas na linha-base imediatamente inferior ou de baixo para cima, morrendo as covas na linha de nível base, imediatamente superior ou, por último, usando-se o sistema de paralelas, para cima e para baixo das linhas niveladas mestras, com ruas mortas no centro, entre duas paralelas. Este último sistema diminui o número de ruas mortas e produz linhas de cafeeiros mais próximas do nível desejável.

Quando as terras para o plantio do café são livres de tocos ou pedras e de topografia favorável, pode-se substituir, com vantagens, o processo tradicional de abertura de covas pelo valeteamento em contôrno. As valetas são abertas com o auxílio do sulcador de cana tipo "Killefer", tracionado por um trator Caterpillar D-2, ou equivalente. Em terrenos muito pesados talvez seja necessário o emprêgo do D-4. Recomendam-se, em média, três passadas da máquina, para se obter uma profundidade de 60 centímetros.

Em seguida, marcam-se, nos sulcos abertos, as distâncias dos pés de café; completa-se o serviço com a enxada, executando uma semicoroa apoiada na parte inferior da valeta. Uma das vantagens desse método é a segurança contra a erosão; os sulcos em nível relativamente próximos uns dos outros, retêm as águas das chuvas, ainda que em grande quantidade.

Ao cuidar-se do plantio em nível do café, deve-se antes planejar os carreadores que são, por assim dizer, o arcabouço de todo o sistema. Os carreadores são traçados em nível e devem ter ligação com as vias de acesso principais da

fazenda, por meio de caminhos em desnível — entre 3 e 6% — porém bem protegidos contra as águas das chuvas.

As distâncias entre os carreadores variam de acôrdo com a topografia do terreno e sistemas de transporte utilizados, podendo-se, contudo, adotar distâncias entre 60 e 100 metros.

O plantio de café em nível é elementar, não ocorrendo dificuldade para sua execução. Os métodos não são rígidos, havendo para cada caso particular uma solução adequada, dentro, naturalmente, dos princípios básicos da conservação.

Os tratos culturais mecanizados, anos após anos, formam nas ruas de café em nível verdadeiras barreiras de terra, as quais funcionam como terraços, impedindo a erosão e armazenando as águas das chuvas.

(De "O Estado de S. Paulo", 17-10-56)

★

EMPENHA-SE O GOVÊRNO DE MINAS GERAIS EM DIFUNDIR CONHECIMENTOS PRÁTICOS AGRÍCOLAS PARA MELHORAR A CAFEICULTURA MINEIRA

O Serviço Especial da Cultura do Café do Departamento de Produção Vegetal da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Gerais, visando à melhoria da qualidade e produtividade dos cafés daquêle Estado, organizou cursos práticos sôbre cafeicultura para técnicos agrícolas. Foram êsses cursos orientados pelo Chefe do Serviço, sr. Geraldo F. Corrêa, e realizados, na Escola Média de Agricultura de Florestal no período de 7 a 26 de Janeiro do corrente ano.

O programa, que constou de aulas teóricas e práticas, foi assim organizado: curso prático de cafeicultura, a cargo dos profs. Diogo Alves de Melo e Ferdinando Albrecht; curso prático de combate à broca e outras pragas dos cafeeiros, pelos técnicos profs. Acácio Costa Júnior e Geraldo F. Corrêa, e curso prático de combate à erosão, pelos drs. Alberto Silva Araujo e Flamarion Ferreira.

Durante o período de realização dêsses cursos, que fazem parte da execução de acôrdo celebrado entre o I. B. C. e o govêrno do Estado de Minas Gerais, em 19 de outubro do ano p. passado, foram proferidas palestras, sôbre assuntos ligados ao problema cafeeiro, pelos srs. João Aloisi Sobrinho, chefe do Departamento de Assistência aos Cafeicultores, do I. B. C., Geraldo F. Corrêa, José dos Santos Daniel, Hélio de Almeida Brun e Newton Ferreira de Paiva, diretor do I. B. C., por Minas Gerais.

Tende a reduzir-se a participação do café paulista na produção do país

A produção média anual de café exportável do Brasil, no último decênio (1946-47 a 1955-56), atingiu o volume de 16.036.000 sacas, das quais 48,7% produzidas em São Paulo, 18,4% no Paraná, 17,9% em Minas, 10,8% no Espírito Santo e 4,2% nos demais Estados produtores (Rio de Janeiro, Goiás, Bahia, Pernambuco, Mato Grosso, Santa Catarina e Paraíba). Entretanto, como se verá nêste trabalho, observou-se, durante o decênio, tendência de diminuição da cota porcentual de São Paulo (apesar da linha geral de aumento da produção total do país), enquanto outros Estados, com o Paraná à frente, passaram a obter maior contingente relativo no movimento global. Os anos considerados nesta análise, baseado em dados primários de I. B. C., são os chamados "comer ciais", isto é, aqueles em que se escoam os cafés produzidos na safra agrícola imediatamente anterior. Assim, quando se fala em ano comercial de 1954-55, quer-se referir ao produto colhido em 1954 e oriundo da safra agrícola de 1953-54.

PRODUÇÃO BRASILEIRA: TENDÊNCIA DE AUMENTO

A produção brasileira de café exportável (remetido para os portos, ou para exportação, ou para consumo local, ou para cabotagem) variou apreciàvelmente durante o decênio, mas de um modo geral apresenta tendência de aumento. Chegamos ao fim do período com um acréscimo de 5% sôbre o ano de partida. Por outro lado, apenas uma vez em 1947-48, se registrou safra com movimento inferior (ligeiramente) ao do ano inicial do decênio. E pode-se acreditar que se não fossem os efeitos arrazadores das geadas de 1953 (as duas de 1955 ainda não podem ser computadas no decênio, pois as suas consequências só se refletem na safra comercial ora em curso, de 1956-57), teríamos índices ainda mais elevados em 1954-55 e em 1955-56, como, aliás, se previa (e se temia). Como, porém, verifica-se declínio na produção paulista (o alto nível de 1955-56 parece ser esporádico), a conclusão que se tira é que a marcha ascencional da produção cafeeira no país, durante o decênio, se processou especialmente à custa de terras novas, particularmente no norte do Paraná. Ainda não se observou, no decênio, em números nítidos, a consequência do movimento de racionalização da cafeicultura que as grandes altas do após guerra (agravadas pela liquidação dos estoques do D. N. C. em 1949), incentivaram em São Paulo e algumas áreas vizinhas. O avanço dos preços teve antes o condão de incentivar o desbravamento, acelerando a marcha da exploração extensiva do país.

O quadro abaixo denota a tendência de aumento da produção brasileira de café durante o decênio:

PRODUÇÃO BRASILEIRA

Anos comerciais	*1.000 sacas*	*Índices*
1946/47	14.019	100
1947/48	13.572	97
1948/49	16.952	121
1949/50	16.303	116
1950/51	16.754	120
1951/52	14.962	107
1952/53	16.100	115
1953/54	15.149	108
1954/55	14.512	104
1955/56	22.046	157

PRODUÇÃO PAULISTA: TENDÊNCIA DE DECLÍNIO

A produção paulista, partindo-se do índice 100 em 1946-47, alcança 104 em 1955-56, o que poderia denotar leve tendência de aumento. Mas o exame do decênio logo mostra que apenas nesse ano e no de 1948-49 foram ultrapassados os níveis do início do período. Nos demais anos, estivemos abaixo do ponto de partida, sendo que em 1953-54 encontramos o índice mais baixo: 31% abaixo do ano inicial do decênio.

O fenômeno denota que a chamada modernização da agricultura paulista, ou é periférica, ou não está dando os resultados esperados. O mais provável, porém, é que o peso dos cafèzais velhos e não restaurados ou mal restaurados está contribuindo para a tendência de queda de produção, observada no decênio, mesmo porque, como já se disse aqui, aumentaram as plantações durante o período. E como as "fronteiras" paulistas se acham esgotadas, não se acredita que, salvo um movimento intenso de recuperação e formação de "lavouras de pomar", São Paulo consiga ampliar as suas colheitas, ou mesmo estabilizá-las no nível atual. A liberação cambial, que proporcionaria mais cruzeiros aos produtores, seria medida de efeitos transitórios, pois logo a relação "custo-preços" voltaria ao nível, isto é, deixaria de haver vantagem acentuada do último têrmo em relação ao primeiro.

Tendo em vista a queda de suas colheitas e o avanço da produção brasileira em geral, declinou a contribuição relativa de São Paulo. No começo do decênio, ainda tivemos 2 anos com participação superior a 60% (ano inicial e o de 1948-49). Posteriormente, descemos bastante e só em 1954-55 ainda chegamos à metade da safra brasileira (resultado indireto da depressão causada pela geada no Paraná). Até em 1955-56, ano de grande produção paulista (só superada em 1948-49), representamos apenas 42% do total brasileiro. Assim, mesmo quando São Paulo dá um largo (e talvez esporádico) passo, não consegue impor-se ao conjunto nacional com o destaque de outrora, quando nos aproximamos de dois têrços do total (décadas de 20 a 30 e primeiros anos da de 40).

O quadro abaixo é expressivo da posição do café paulista no concerto nacional:

Anos comerciais	*Índices da produção paulista*	*% sôbre o total brasileiro*
1946/47	100	63,3
1947/48	74	48,1
1948/49	126	65,9
1949/50	83	45,4
1950/51	91	48,5
1951/52	70	41,7
1952/53	81	44,6
1953/54	69	40,7
1954/55	83	50,5
1955/56	104	42,0
Média	—	48,7%

PRODUÇÃO PARANÀENSE: TENDÊNCIA DE AUMENTO

O Paraná surge, no decênio, como o segundo estado produtor. E firmou-se no último quinquênio, pois nos últimos anos da década de 40 ainda se achava em nível inferior ao de Minas e apenas rivalizava com o Espírito Santo. Em 1955/56 atinge o máximo de suas colheitas alcançando nível (6.301.000 sacas) mais elevado que duas das safras paulistas do decênio (1951-52 e 1953-54). E não fossem as geadas de 1953 e agora as de 1955, estaríamos na iminência de vermos o Paraná emparelhar-se com São Paulo, trocando a liderança de uma safra para outra. Entretanto, a incidência de ordem climática apenas retardou o que se deve esperar. Possìvelmente na safra de 1958-59, o Paraná já ameaçará São Paulo de perto, pois, o grosso de suas novas plantações até agora não influiu na formação das colheitas e teve a sua marcha retardada pelas duas geadas. Não parece crível, de acôrdo com experiências anteriores, que os duros efeitos financeiros das geadas quase sucessivas de 1953 e 1955 moderem sensìvelmente a ascenção paranàense. Só novos e tão intensos fenômenos climáticos poderão adiar ou talvez eliminar aquela perspectiva de ombreamento com São Paulo.

A marca da geada de 1953 refletiu-se fielmente no ano comercial de 1954-55, quando o índice de produção, que se achava em 281 em 1953-54, caiu para 117 (quase uma volta ao ano inicial do decênio). Mas já em 1955-56, as colheitas paranàenses, recuperadas, surpreendiam, com um índice de 554 e uma participação, no conjunto nacional, de quase 29%, contra sòmente 8% no comêço do período decenal (já em 1952-53 a participação era de mais de 31%). E salvo

o impacto da geada (que se repetirá na safra em curso de 1956-57), a linha das safras paranàenses tende, de maneira acentuada e irresistível, para contínua ascenção. Note-se que muito café paranàense do decênio examinado não foi controlado estatìsticamente, por ter saido como café paulista.

A contribuição paranàense está sendo feita na base da exploração da terra nova. Apesar de algumas melhorias sôbre as velhas técnicas paulistas do passado, sobretudo com o uso de melhor semente de melhor variedade, o fato é que a cafeicultura paranàense ainda se faz extensivamente e tenderá a um envelhecimento mais ou menos rápido conforme o valor natural do solo. Repetirá o ciclo fluminense e o paulista. Mas ainda não está próxima a data do início da descida, apesar de indícios alarmantes verificados em algumas zonas. Por enquanto, o fator limitante a considerar é apenas a geada.

Anos comerciais	*Índice da produção paranàense*	*% sôbre o total brasileiro*
1946/47	100	8,1
1947/48	136	11,4
1948/49	166	11,1
1949/50	204	14,2
1950/51	354	24,0
1951/52	250	19,0
1952/53	444	31,4
1953/54	281	21,1
1954/55	117	9,2
1955/56	554	28,6

PROSSEGUIMENTO

Em seguimento a êste trabalho examinaremos posteriormente dados sôbre a produção de Minas, Espírito Santo e "outros estados", para afinal tirarmos algumas conclusões de ordem geral sôbre a "marcha do café" no Brasil, com base no decênio de 1946/47 a 1955/56. — M. M. G.

(Da "Fôlha da Manhã", de 13-12-56)

ÁGUA E DISENTERIA BACILAR

A água contaminada pode transmitir várias doenças, algumas bem graves, como a disenteria bacilar, assim chamada porque é causada por um bacilo. Êste micróbio pode ser veiculado pela água que não foi prèviamente fervida ou filtrada.

Evite a desinteria bacilar, bebendo sòmente água fervida ou filtrada. —

Jamais desfrutou o café posição estatística tão firme e segura

Depois de estudar a quebra da safra brasileira, o sr. José de Queiróz Telles tece considerações em torno das próximas exportações

No presente trabalho o sr. José de Queiróz Telles estuda a quebra da safra brasileira de café de 1956-57, e diz:

"Ainda estamos lembrados de que avaliamos a safra exportável do Brasil em 12.000.000 sacas, mas logo em seguida fomos apanhados por um período chuvoso que tanto carregou uma boa parte da safra, como prejudicou outro tanto na qualidade, e no tipo. Durante todo o período da colheita não tivemos vinte dias consecutivos de sol, e nem tão pouco de bom tempo. Dessa maneira começamos a verificar sem mais recursos que o prejuízo do volume da safra seria fatal.

Logo pelos primeiros embarques do interior para os portos, constatamos a quebra desse volume comparado com o mesmo período do ano passado. Assim sendo vamos é fazer algumas referências sôbre a posição estatística do café, no presente momento em face dos registros até o dia 31 de outubro p. p., por êstes podemos fazer uma pequena análise quanto a situação do Brasil em matéria estatística: não cansamos de afirmar que ela, é a melhor possível; é tão favorável à manutenção dos preços, ou mesmo a sua alta como nunca o foi, em qualquer outra época no país.

Vejamos agora com os algarismos aquilo que acima dissemos: até 31 de outubro foram registrados cafés de São Paulo na totalidade de 4.490.506 sacas, quando sabemos que a safra antes calculada em 6.500.000 não deve passar de 5.500.000 sacas e, assim, chegamos à conclusão de que apenas faltam descer para os portos um milhão de sacas. Nestas condições, havendo em Santos.... 3.600.000 sacas a liberar, e admitindo-se que desça mais um milhão de sacas. conclui-se que nunca houve situação estatística mais favoráveis sabendo-se que se pode exportar nêste ano 700.000 sacas por mês até a próxima safra. Ademais verificamos a pauperrima safra mineira que foi calculada em 2.600.000 sacas e que apenas registrou 900.000 sacas que faz com que o pôrto do Rio de Janeiro não possa ser abastecido convenientemente, nem para quatro meses, daqui para o futuro, quanto mais para os oito meses que nos faltam para a nova safra. Com uma safra normal Minas já deveria ter registrado cêrca de 1.600.000 sacas, e está aquem de 900.000. Quanto ao Paraná, foram registradas 1.086.886 sacas e liberadas 477.914 sacas. Segundo informações seguras do Paraná, a safra deste ano já está terminada e pouco mais irá para o pôrto de Paranaguá porque a safra foi nula e se passou de 1.000.000 de sacas foi em consequência do saldo que ficou da safra passada. O Espírito Santo está com 779.225 sacas registradas, das quais foram liberadas 730.814, ficando um saldo de 48.411 sacas até 31 de outubro. O cáculo da safra capixaba foi de 1.650.000 sacas.

Os outros Estados, pela infima percentagem, não influirão no mercado. Juntando todos os registros — café comum — despolpado e preferênciais, chegamos à conclusão de que foram registradas na safra atual 8.152.475 sacas, das quais faltam liberar apenas 3.643.486 sacas, isto até 31 de outubro p. p. É bem de se ver que os melhores meses de despachos, e registros são justamente os de julho-agôsto setembro e outubro. De novembro em diante a queda é vertical principalmente neste ano que a safra não foi suficiente para cobrir o custeio, e por essa razão os cafés produzidos foram exatamente despachados para os portos afim de conseguir o financiamento do conhecimento. Temos mais um fator muito importante a nosso favor, que é o seguinte:

O limite máximo de disponíveis existentes na totalidade de portos do Brasil de acôrdo com o art. 12 da Resolução 66, pode ser de 5.756.000 sacas, quando apenas existem, nesses portos, 4.776.670 sacas, ou seja, 1.000.000 de sacas menos do que o permitido pelo Regulamento de embarque. Diante desses números é de se concluir que não se possa pensar em baixa do produto porque ao contrário é de prever-se como sempre afirmamos de alta daqui para o futuro. Não gostamos de prognosticar cálculos para o futuro, porém, podemos transcrever opiniões de outros técnicos sôbre a safra futura de café. Eis o que dizem: "O tempo não tem corrido em nenhum dos Estados produtores de modo satisfatório porque são unânimes em afirmar que a safra não será grande, teremos portanto diante de nós mais uma pequena safra para 1957-1958."

(Do Diário de S. Paulo, 13-1-57).

*

O preço dos cafés "robusta", da África, é bem inferior aos nossos. Em compensação, o preço dos "milds", da América Hispânica, é bem superior, mas também é superior a qualidade.

Não temos o preço dos *robusta* e nem a qualidade dos *milds,* e por isso estamos perdendo terreno. Urge que consigamos reduzir o preço e melhorar a qualidade ou, pelo menos, apresentar tipos melhor preparados e conseguir maior rendimento por cafeeiro.

Constituido um grupo de trabalho para o estudo do problema da mancha aureolada dos cafeeiros

Comunica-nos da Secretaria da Agricultura:

"Em decorrência da mesa-redonda sôbre a mancha aureolada do cafeeiro, promovida dia 29, por iniciativa do secretário da Agricultura, deputado Jaime de Almeida Pinto, foi instituido um Grupo de Trabalho para cuidar do momentoso assunto. Ficou êsse grupo integrado pelos srs. A. A. Bitancourt, Silvio Franco do Amaral e Alceu Arruda Martins, (Instituto Biológico). Darci Martins e Valter Lazzarini (Instituto Agronômico). A Junta Executiva de Conbate às Doenças e Pragas do Cafeeiro, que debateu o problema com os técnicos do Biológico e Agronômico, decidiu dispensar Cr$ 150.000,00 como dotação inicial para as tarefas atribuidas distintamente aos dois institutos científicos do govêrno paulista e ao Grupo de Trabalho. Cada unidade receberá pois, Cr$ 50.000,00, prestando contas diretamente do emprêgo da dotação à junta."

DEPOIMENTO DE UM FITOPATOLOGISTA

"Causou impressão das mais favoráveis o depoimento prestado em plenário pelo fitopatologista A. A. Bitancourt, do Instituto Biológico, nos seguintes termos:

"As condições meteorológicas excepcionais que atravessamos neste último mês fizeram com que doenças que eram relativamente de nenhuma importância, ou de importância muito pequena, da lavoura cafeeira ganhassem este ano uma importância relativamente muito grande. É este o caso, por exemplo, da mancha do olho pardo, da fosforiose do cafeeiro. Esta mancha existe em tôda parte, em todo o lugar onde se cultiva o cafeeiro, no Brasil e no exterior, e sòmente assume alguma gravidade em viveiros muito sombreados, muito úmidos. Nas plantações em geral as doenças limitam-se a umas poucas manchas que sempre são encontradas em todos os pés de cafeeiros e que não causam dano algum às plantas. Este ano, entretanto, assistimos a um recrudescimento considerável da mancha do olho pardo em muitos lugares. Temos recebido material de diversas partes do Estado, onde há uma quantidade de manchas acima da normal e às vezes também manchas maiores que as que costumam observar. Isto que acontece com o fosforiose aconteceu com doenças desconhecidas aqui antes como a septoriose. Eu nunca tinha visto septoriose do cafeeiro. Ela foi assinalada uma vez apenas no Estado de São Paulo por Viegas, há coisa de uns dez anos atrás. Recebi recentemente material de septoriose e num dos casos as folhas estavam bastante atacadas. Recentemente, também material de antrocnose de cafeeiro, no qual a forma de antracnose na fôlha, por mancha pardas bastante grandes podem ser confundidas com manchas de olho pardo, eram pràticamente desconhecidas também. Nunca tinha visto em quantidades como observei no material e, assim mesmo afosforios e relativamente pouco importante ou sem importância nenhuma, sòmente devi-

do a essas condições excepcionais de meteorologia a assumir alguma importância. Acho que isto deve ser o caso da mancha aureolada, embora os meus colegas que trataram dessa questão nas suas publicações tenham dito que a mancha aureolada havia sido favorecida pelo calor do verão e que, provàvelmente, deveria diminuir de intensidade no inverno. Recebi material de Garça e de outras localidades, agora nestes últimos meses, como forma de mancha aureolada extremamente grave, com a morte dos ponteiros, enegrecimento das hastes, parte terminal das hastes e a morte dos ponteiros, além das manchas das folhas que são o característico mais comum e que foi descrito com mais detalhes pelos meus colegas.

"Tenho a impressão de que também a mancha aureolada foi desfavorecida por essas condições de clima que são excepcionais, porque nunca, em São Paulo, a precipitação atmosférica nos meses de maio, junho e julho alcança os totais que se verificaram este ano. Mandei fazer um levantamento meteorológico no Instituto Regional de Meteorologia e verifiquei que a precipitação nestes últimos dez anos, em três localidades, onde foi justamente observada com maior intensidade essa sêca dos ponteiros, foi superior a qualquer dos anos, muito superior à média destes dez anos e muito superior aos dos anos mais chuvosos desta temporada de dez anos. De maneira que acredito que essa combinação de de frio e de umidade favoreceu essas doenças; essa clorose das folhas e quedas das folhas. Acho mesmo que a sêca dos ponteiros que estamos assistindo atualmente, nestes últimos meses aqui em São Paulo, em vez de ser devido ao depauperamento do solo combinado com a sêca que acontece todos os anos desde que se planta café no Brasil, em São Paulo, este ano foi devido à combinação do frio e de uma excessiva umidade. O que aconteceu foi que o cafeeiro, que normalmente entra num estado de repouso vegetativo relativo nesta época do ano, este ano continua a vegetar. Recebemos material de café com brotos pequenos que é uma cousa que nunca acontece no mês de junho, brotos de folhas novas e isso foi bastante geral em muitas localidades de São Paulo.

"Temos recebido material em que o café estava brotando no mês de junho. Ora, é evidente que neste estado de atividade vegetativa, o café é muito mais suscetível ao frio do que o café em estado de repouso, como é habitual nesta época do ano. Acho que a razão principal da sêca dos ponteiros, do recrusdecimento do aumento dos ponteiros é um fenomeno quase que normal, que aparece quase todos os anos em São Paulo na estiagem. Acho que este surto excepcional é principalmente devido ao fato de que o frio, que não foi muito intenso, foi entretanto causar prejuízo muito maior do que do costume, sòmente porque o cafeeiro estava em estado de vegetação bastante ativa.

"Resumindo, eu acho que a razão desta sêca excessiva dos ponteiros que vimos este ano é, em primeiro lugar, devido ao efeito do frio sôbre cafeeiros em estado de vegetação ativa, devido a umidade excessiva que houve nestes meses. Em segundo lugar, à ocorrência dessas diversas doenças que se vieram agravar, mas não constituiram o fator principal para essas doenças. Penso que removidas essas condições excepcionais que atravessamos, os cafeeiros voltarão a produzir normalmente, embora bem entendido que o efeito da sêca dos pontei-

ros terá repercussão enorme sôbre a florada. Não resta dúvida de que o estado lastimável de muitos cafèzais terá a sua maior repercussão na produção da próxima safra, porque, dificilmente, estes cafeeiros mais afetados poderão se recuperar a ponto de produzir floradas e frutificações normais. O que a agricultura deve fazer, a meu ver, é dar, nestas semanas de inverno e antes do início da primavéra, o trato que o cafeeiro exige e principalmente as adubações. É indispensável que essse cafeeiros, que foram tão maltratados pela sêca dos ponteiros e que sofreram tanto da sêca dos ponteiros, sejam providos dos fertilizantes necessários para ter na primavera uma boa brotação, uma boa florada e, portanto, de certo modo, terem prejuízos menores quanto à produção da próxima safra. Dentre esses tratos principais é sem dúvida alguma a adubação que deve ser feita com todo cuidado e, bem entendido, com todos os outros tratos costumeiros nesta época do ano."

DECLARAÇÕES DE UM TÉCNICO DO INSTITUTO AGRONÔMICO

"Seguindo-se ao depoimento do fitopatologista Bitancourt, assim se manifestou um técnico, do Instituto Agronômico de Campinas, o eng.-agr. Valter Lazzarini.

— "Temos a esclarecer que as nossas observações concordam com a exposição feita pelo dr. Bitancourt a respeito da doença e que, sem dúvida, o agravamento da moléstia e esse aparecimento de sintomas alarmantes, que observamos em todo o Estado, deve estar essencialmente relacionado com o desenvolvimento do ano meteorologico, que foi anormal e prejudicial aos cafeeiros, de um modo geral. Inicialmente, por excesso de calor em janeiro e fevereiro, acompanhado de falta de chuva e, posteriormente, por excesso de chuvas e temperatura baixa, fatores esses que, conjugados, naturalmente muito prejudicaram o cafeeiro e possibilitaram então o aparecimento de sintomas alarmantes."

PROGRESSIVA A PERDA DE FERTILIDADE DE SOLO

"Agóra desejamos reforçar o ponto de vista do dr. Bitancourt, chamando a atenção dos presentes para a progressiva perda de fertilidade do solo que se vem agravando de ano para ano. Em 1944 uma comissão nomeada pelo Secretario da Agricultura para estudar o problema cafeeiro e seu possivel rendimento já analisava as perdas de elementos do solo de um modo geral em mais de 80% dos principais minerais do solo que fazem falta ao café. Se considerarmos que as terras onde existe a maior quantidade de café em apreço são os arenitos, já de constituição fraca quanto à fertilidade, fertilidade essa que, proporcionada pelos minerais do solo, é toda ela no arenito, de forma solúvel aproveitável e, consequentemente, também facilmente arrastada pela erosão, então podemos correlacionar a situação atual do café e também a perda de fertilidade desse solo. Isso é verdadeiro se compulsarmos a media de produção do Estado de São Paulo que vem caindo anualmente.

"Quanto ao quadro desta doença temos lavouras que seguem um programa de adubação racional e onde, pràticamente os sintomas das molestias são inexistentes. Mesmo nessas lavouras, se existem os sintomas caracteristicos, o efeito prejudicial não

é alarmante como em lavouras mal tratadas. De outro lado, temos visto também lavouras onde não foi constatada a mancha aureolada ou outra moléstia, mas que estão em situação precaríssima de debilidade, completamente sem folhas e com impossibilidade de produção no próximo ano. A mancha aureolada que tem sido estudada por técnicos do Biológico e do Agronômico, foi a doença que teve mais assistência técnica de que temos notícias até hoje. É uma equipe selecionada que está cuidando do assunto e não vemos motivos para críticas que têm sido feitas à Secretaria da Agricultura. Creio que poucas moléstias têm sido tão bem estudadas e tenham tido tão bom planejamento de combate quanto a mancha aureolada. Acreditamos, pessoalmente que o seu efeito seja, como assinalou o dr. Bitancourt, circunstancial e que só nesta emergência tenha aparecido de tão grande efeito".

DOIS PROBLEMAS GRAVES E DISTINTOS

"Resumindo o que dissemos, até podemos concluir que deve ser separado o problema de moléstias que é uma coisa grave, e da qual temos exemplos em várias regiões do Estado, e outra coisa que é a debilidade dos cafeeiros, em consequência de uma série de fatores, entre os quais o principal é a pobreza do solo quanto à fertilidade que foi totalmente arrastada. A fertilidade só será reconstituida por adubações corretas. Podemos afiançar quase com absoluta segurança que mais de 90% dos lavradores de São Paulo adubam incorreta e erradamente as suas lavouras. Este problema, na nossa opinião, é muito mais grave do que a doença. Temos que cuidar dele com especialidade, é o fundamental. A doença já tem sido cuidada com bastante eficiência pelos técnicos do Biológico e do Agronômico, como dissemos".

(Da Fôlha da Manhã", 4-9-56)

ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA

As crianças, por estarem em período de crescimento, precisam, proporcionalmente, de maior quantidade de alimentos do que os adultos, sobretudo alimentos plásticos: sais e proteínas.

Zele pela saúde de seus filhos, dando-lhes os alimentos de que necessitam, de acôrdo com suas idades. —

SOMBREAMENTO E CAFÉS FINOS

Manoel de SAMPAIO BARROS JR.

A nossa preocupação de produzir café em quantidade nos tem induzido à procura de terras novas, cujas florestas virgens, devastadas a golpe de machado, foram substituidas pela cultura do nosso principal produto, o que fornece divisas ao país. Um oceano verde de cafèzais, entretanto, já foi abandonado e transformado em pastagens. Onde se ouvia o som alegre e saudoso do sino, ouve-se o mugido rouquenho dos zebus que, em grandes manadas, vagam pelos imensos descampados.

O café construiu São Paulo, enriqueceu e civilizou o Brasil, mas empobreceu a terra; todavia, pode-se obter a sua recuperação; ela voltará à sua primitiva exuberância se modificarmos o atual processo de cultura por métodos mais adiantados. Não é um caso perdido.

Em março de 1942 tomei posse da Fazenda Olho de Água, em São Manuel Paulista, com 154 mil pés de café que prometiam boa safra. Inesperadamente sobreveio a geada, este nefando cataclismo que sempre atingiu esta propriedade nos anos mais frios. Resultado: ficou reduzida a nove sacos de café em côco a promissora safra. Por essa ocasião, quando resolvi sombrear os cafèzais pelo ingàzeiro, tive a agradável surpresa da visita dos agrônomos da Organização Rockefeller, encarregados do estudo da conservação e recuperação do solo. Eis as palavras proferidas pelo dr. Griffing, grande autoridade em agronomia e chefe da referida missão: "Encontrei o solo da sua fazenda judiado, com nível de Ph muito baixo; mas, tenha fé no futuro; ainda que o chamem de louco, não pare com este serviço; estou seguro de que estes ingàzeiros levarão novamente as suas terras ao seu ponto de partida". De fato, o índice do Ph se avizinha do neutro. Tenho replantado o cafèzal velho com grande êxito e com pouco gasto, não passando do necessário ao serviço da replanta.

Quando as replantas mais velhas alcançaram sete anos de idade, tive a sorte de ser visitado pelo sr. J. Rey, grande cafeicultor da República de São Salvador. Explicou-me como se conduzia um cafeeiro, sombreado na América Central. Podou a barra do pé de café deixando um espaço de 30 centímetros do solo. Podou também o apice. Aconselhou-me a fazer esta operação por mais 2 anos seguidos. Assim o fiz e com o seguinte resultado: a safra do próximo ano de 1957 está calculada em 80 arrôbas por mil pés. A carga do pé de café podado é quatro vêzes maior que a dos outros. Não havendo eu empregado nenhuma

adubação na lavoura, tiram-se desta experiência duas conclusões: 1.ª — O grande poder de recuperação do solo pelas falhas, frutos e flores do ingàzeiro; 2.ª — O quanto estamos atrasados na cultura do café no Brasil. Depois da grande geada de 1942, as colheitas em conjunto dos anos de 1943, 1944 e 1945 reunidas somaram 145 sacas de café beneficiado. Após a geada de 1953, tão impetuosa quanto a primeira, o resultado das safras subsequentes, com os cafèzais já protegidos pelos ingàzeiros, foi em 1954 de 800 sacas de café beneficiados; em 1955 foi de 1.650 sacas; em 1956 de 335 sacas; a safra de 1957 está calculada em 1.700 sacas de café beneficiado. Estou convencido de que, não fosse o sombreamento, não existiria mais a minha lavoura.

Para competirmos com os nossos operosos e inteligentes concorrentes, por nós mesmos criados com as nossas insensatas valorizações artificiais, o que devemos fazer? Lançar mão das mesmas armas. Se os consumidores exigem artigo de primeira qualidade, devemos nos esmerar na sua produção. Entretanto, isto não acontece. Após prolongada e insistente propaganda em prol dos cafés finos, houve um concurso em São Manuel com a participação dos principais fazendeiros, mais de 700. Nesta competição eu me inscrevi. Dentre 479 amostras classificadas, o único lote de bebida estritamente mole, com características de "mild" foi apresentado por mim. Alguém foi à minha fazenda procurar saber qual o processo que empreguei para conseguir um café, tipo colombiano, capaz de rivalizar com os melhores cafés do mundo? Não me consta.

Diz o dr. Rogério de Camargo: A pleno sol, o Brasil nunca passará de um peseudo-produtor de café, ou seja, de um produto que os mercados consumidores não consideram bem como café, por se apresentar deteriorado nas suas qualidades organolépticas."

Sabemos dos inúmeros fracassos do sombreamento, tanto da iniciativa particular como oficial. Não desejo examinar aqui os motivos, que são vários. Apenas faço uma exceção. No sombreamento das lavouras velhas, quando o ingàzeiro faz concorrência ao cafeeiro e este arbusto fica com a produção escassa em toda a lavoura ou em alguns talhões, a técnica manda que se cortem as raízes superficiais das árvores de sombra por um processo dispendioso e difícil. Tive então, uma idéia que pus em prática com grande sucesso, pois, os cafeeiros votaram a produzir regularmente. Cito esta observação a fim de que possa ser estudada em outras lavouras. Consiste em fazer entre os pés de café e os ingàzeiros um sulco profundo, de 40 a 50 centímetros de profundidade com o sulcador de cana. Trata-se de uma operação simples e ao alcance de todas as bolsas.

Incentivar o aumento da produção com novas plantações ou com a substituição das lavouras dificitárias após o preparo do solo e adubação nas zonas velhas, não soluciona o problema, porque pela dificuldade que temos tido na

venda dos cafés duros e riados ficamos cientes de que os consumidores na atual emergência só procuram cafés de boa bebida, suaves, tipos estes que só se conseguem dos sombreados.

Nas nossas lavouras sombreadas, virtualmente não existem pragas. A própria cochonilha, que tanto maltrata os cafèzais de São Manuel, desertou dos nossos pés de cafés.

A maior luta já venci; a adaptação dos cafèzais velhos à sombra. Quanto às plantações novas que já iniciei pelo sistema colombiano, não haverá percalços visto como, nascendo e se desenvolvendo no mesmo ambiente, não haverá aclimatação.

Pelas experiências feitas na minha propriedade Olho de Água, cheguei à conclusão de que os cafeeiros que mais agradecem a sombra são os bourbons amarelos e vermelhos. Os mais refratários, porque requerem mais luminosidade e calor são os caturras. Tais os bons resultados que tenho tido na minha lavoura, que continuarei sombreando sempre. Não penso mais em ser criador de gado, nem fabricante de vinho em São Roque.

A dedução de maior importância que tiro do meu insignificante trabalho, insignificante porque tenho muito ainda a aprender nestes setor da vida rural a que venho me dedicando de corpo e alma, é o grande valor do ingàzeiro na recuperação do solo; prodigioso, incomensurável e insubstituível, portanto, no reflorestamento das zonas, principalmente, onde se cultiva o café.

REGIME DE SAÚDE

O uso diário de frutas, legumes, verduras, leite e ovos dá saúde e vigor. Esse regime é tanto mais benéfico quando, ao mesmo tempo, se praticam exercícios ao ar livre e ao sol, seguidos de banho frio. Se não são aproveitados tais tônicos naturais, há diminuição da resistência orgânica e o indivíduo torna-se predisposto às doenças.

Proteja a saúde, usando diàriamente leite, ovos, verduras, legumes e frutas e fazendo um pouco de exercício antes do banho habitual.

RENDIMENTO DO CAFE' EM COSTA RICA

O eng. agr. Rodrigo J. Pinto, em resposta a uma consulta do Ministério da Agricultura de Costa Rica, faz uma apreciação de rendimento e outras qualidades do café Nacional e do Bourbon cultivados nesse país (El Agricultor Costarricense, 1956).

A consulta originou-se por reclamações feitas por proprietários de máquinas de benefício e de compradores alemães sôbre o rendimento do Bourbon. Este café é também conhecido nesse país por Híbrido Nacional, Híbrido Salvadorenho ou simplesmente tipo Bourbon. Os dados obtidos em Costa Rica, bem como na Colômbia, parecem realmente indicar que o rendimento (relação entre o cereja para o café em pergaminho sêco) do Bourbon é de cêrca de 5:1 enquanto o do Nacional é melhor, e de ordem de 4.5:1. Em Santa Tecla, em El Salvador, esses valores foram de 5,45:1 e 5:1, respectivamente, com 12% de umidade. Sabe-se, todavia, que em alguns anos o rendimento piora, devido a várias condições de ambiente, independentemente da variedade cultivada.

A qualidade do Bourbon não é de modo algum inferior à do Nacional, em condições iguais de clima e altitude. Os seguintes dados foram citados:

Variedade	*Altitude*	*Qualidade*	
	m	*Corpo*	*Acidez*
Nacional	1.500	2,65	2,20
Bourbon	1.500	2,80	2,43
Nacional	1.000	1,65	1,55
Bourbon	1.000	2,35	1,50
Nacional	500	1,65	1,00
Bourbon	500	1,80	1,00

A anotação para "corpo" é a seguinte: bom = 3 pontos; regular = 2 pontos e simples = 1 ponto.

Vê-se que a qualidade é mais afetada pela altitude do que pela variedade. Os resultados da Colômbia mostram que a bebida do Bourbon é até melhor que a do Nacional, embora o tamanho do grão seja mais variável para o Bourbon.

Quanto à produção dessas variedades, apenas o futuro indicará, pois os 20 ensaios instalados são ainda novos. Na ausência de dados experimentais, a Secção do Café de Costa Rica vem distribuindo sementes de Bourbon colhidas em plantações típicas dessa variedade, existentes no país, pois a opinião geral tanto em Costa Rica como no estrangeiro é de que o Bourbon é mais produtivo. Em Campinas, resultados de 12 anos, o Bourbon, deu 35% a mais que o Nacional e, na Colômbia, resultado de 5 anos, o Bourbon deu 75% a mais que o Nacional. Para colheita de sementes escolheram-se além da plantação, as plantas matrizes melhores e fez-se catação rigorosa das sementes.

Embora o Bourbon tenha rendimento pior que o Nacional, a sua maior produção compensa a diferença e como não há diferença na qualidade, não resulta inconveniencia em se preconizar o plantio do Bourbon em Costa Rica.

(De "O Estado de S. Paulo", 31-10-56)

Investigações sôbre o preparo do café

ALCIDES CARVALHO

Sabe-se que a maior parte do café produzido entre nós é colhido pelo processo da derriça, quando muitos frutos já passaram do estado maduro para o de passa ou mesmo sêco. Parte do café é retirado do chão depois de ter caído sêco da planta e parte é retirado da planta ainda verde. Raros são os proprietários que colhem o café cereja, despolpam e o secam separadamente no terreiro. Embora haja máquinas como os seletores para a separação do café da roça, nem sempre são usadas. O café sêco em terreiros, ás vezes, sofre separação por densidade pela água, operação que beneficia sobremaneira o produto, pois separa o boia e o sêco do café cereja e meio maduro, os quais, contendo teores de umidade diferentes, levam tempo variável para secar.

Os técnicos da IBEC Research Institute (IRI), em seu boletim n.° 6, dão indicações sôbre as pesquisas preliminares feitas com relação ao preparo do café, em colaboração com o Instituto Agronômico de Campinas.

Há grande conveniência em separar o café colhido por derriça em seus principais componentes e estudar o tempo gasto na secagem. A separação foi estudada usando um sistema de peneiras e por meio da água que os separa pela densidade. Enquanto o café verde tem 66 a 70% de umidade e leva cêrca de 80 horas para secar, a uma temperatura de 40°C, o meio maduro, com 60 a 67%, leva 84 horas; o cereja, com 60 a 66%, leva 90 horas; o bem maduro, com 50 a 62%, leva 63 horas; o passa, com 25 a 50%, leva 30 horas; e o côco, com 12 a 26% de umidade, leva 5 horas para secar. É claro que para secar todos esses componentes de modo a atingir 12 a 15% de umidade, uma separação dos tipos é altamente desejável.

Com uma série de peneiras permitindo separar frutos de 12 milímetros ou mais, até 7,8 milímetros de diâmetro, verificou-se que o café cereja é o maior e fica nas peneiras de furos maiores, enquanto o passa é bem menor e fica nas peneiras podem ser de utilidade principalmente em regiões onde há falta de água. Classificados por tamanho, os frutos podem ser postos a secar separadamente. Verificou-se que os frutos com diâmetro médio de 9 milímetros levam cêrca de 112 horas para secar, até 15% de umidade, á temperatura de 30°C e, os de 12 milímetros, levam cêrca de 180 horas. A temperatura mas alta de secagem, o tamanho do fruto não tem influência tão decisiva.

A separação pela água é eficiente e os frutos molhados que afundam são constituídos de verdade, meio maduro, cereja e bem maduro, com 50 a 70% de umidade. Os que flutuam com umidade de 12 a 50%, pertencem às classes passa e côco, e aqui se inclui também o cereja, que boia por encerrar uma só semente desenvolvida. Se os frutos leves e pesados forem ainda classificados por peneiras, a separação fica mais perfeita e os lotes com umidade diferente podem ser separados.

Diversas observações foram executadas quanto à sêca mecânica, usando um secador experimental do Instituto Agronômico.

O fruto do café é formado de camadas heterogêneas de tecidos, os quais dificultam a difusão da umidade. A sêca é quase que completamente controlada pela difusão da umidade do centro para a periféria. Por êsse motivo, os secadores operam com boa eficiência no início da sêca, quando a umidade da superfície é elevada. Daí por diante, a eficiência diminui. A sêca em períodos curtos, intercalada por períodos de descanso para permitir a difusão da umidade, aumenta a eficiência, o que não foi conseguido com aumento da velocidade do ar.

Verificou-se também que a mucilagem do fruto cereja dificulta a difusão da umidade e aumenta o tempo da secagem. Ao que parece, a mucilagem atua como defesa contra a sêca excessiva.

O efeito da temperatura no tempo da secagem é acentuado. De 30°C para 40°C a velocidade da sêca foi quase 2 vêzes maior. Os efeitos das temperaturas da sêca sôbre a qualidade do café foram examinados. Os resultados das provas de xícara não foram concludentes, o que mostra que essas análises precisam ser melhor controladas. Alguns resultados preliminares parecem indicar que, quanto mais alta a temperatura de secagem, mais baixa se torna a qualidade da bebida e, quanto mais alta a temperatura, menor o rendimento em sólidos solúveis do extrato, produzindo bebida fraca, de côr menos intensa. A demora entre a colheita e o início da sêca prejudica a qualidade da bebida.

Em 1955, vários lotes de Bourbon Vermelho foram submetidos a diferentes temperaturas de secagem. Depois de beneficiados, foram tiradas amostras de sementes correpondentes à cada temperatura usada. Verificou-se que os grãos chatos do café sêco à temperatura de 30°C eram mais pesados do que os grãos correspondentes ao café sêco em temperaturas mais elevadas, todos êles com 12% de umidade. Outros resultados obtidos em terreiro também dão indicações dessa tendência.

A sêca no terreiro começou a ser estudada usando café cereja e verde e algum café despolpado. O café úmido, com 60 a 63% de umidade, perde água 100 vêzes mas depressa no princípio da sêca do que quando se aproxima do fim da sêca. Quando o café cereja é sêco ao sol, apenas 7 a 13% da energia solar disponível é utilizada. O tamanho do fruto tem efeito considerável na duração da sêca; os pequenos, como era de se esperar, secando mais ràpidamente que os maiores e daí a vantagem de se classificar o café antes da secagem.

Embora o tempo de secagem aumente com a espessura da camada de café no terreiro, êsse aumento não é proporcional à espessura, e daí a possibilidade de maior aproveitamento do terreiro. Essas investigações precisam ser ampliadas antes de se preconizar, com precisão, a melhor espessura das camadas a serem usadas no terreiro.

(De "O Estado de S. Paulo", 24-10-56)

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

Estimada em 139.220 sacas a safra cafeeira de Mato Grossó em 1956/57

Dados oficiais revelam que nêsse Estado existem 14.832.000 cafeeiros novos e 8.416.000 em produção

Segundo dados do escritório do I. B. C. em Campo Grande, a safra cafeeira de Mato Grosso em 1956/57 é estimada em 139.220 sacas de 60 kg., das quais 60.000 destinadas ao consumo interno e o restante à exportação.

A mesma fonte revela que existem naquele Estado 14.832.000 cafeeiros novos e 8.416.000 em produção, assim distribuidos:

MUNICÍPIOS	*Cafeeiros novos*	*Cafeeiros em produção*	*Produção (sacas 60 kg)*	*Rendimento (arrobas por mil pés*
Campo Grande	4.000.000	1.500.000	20.000	60
Sidrolândia	100.000	100.000	2.000	80
Terenos	50.000	254.000	5.060	80
Jaraguari	30.000	2.780.000	47.400	70
Rochedinho	40.000	700.000	14.000	80
Rondonópolis	980.000	152.000	3.800	100
Dourados-Itaporã	7.810.000	190.000	3.800	120
Cassilândria	40.000	1.900.000	28.500	60
Paranaiba	50.000	700.000	10.500	60
Rochedo	127.000	33.000	500	60
Bonito	20.000	35.000	700	80
Três Lagoas	25.000	27.000	400	60
Ponta Porã	60.000	17.600	300	70
Amambai	1.500.000	28.000	560	80

Desse levantamento não constam municípios do setentrião mato-grossense, onde se vêm formando lavouras de café, como os de Caceres, Diamantino e Barra do Bugres.

(Da "Fôlha da Manhã", 26-10-56)

Era de 7.913.000 a existência de café no Brasil a 30 de Setembro

Dados divulgados pelo I. B. C. sôbre a posição estatística do produto

SAFRAS 1952-53 A 1956-57

Unidade: mil sacas de 60 quilos

ESPECIFICAÇÃO	*SAFRAS*				
	1952-53	1953-54	1954-55	1955-56	1956-57
I — SALDO VERIFICADO EM 30/6:					
1) a liberar	496	69	15	66	2.874
2) estoque disponível nos portos	2.456	3.235	3.304	3.239	x 3.834
Total	2.952	3.304	3.319	3.305	6.708
II — CAFÉ REGISTRADO (jul. a set.):					
1) cafés de safras anteriores	58	71	31	10	39
2) cafés da safra em curso	9.136	6.720	7.693	10.588	5.425
Total	9.194	6.791	7.724	10.598	5.464
TOTAL I + II	12.146	10.095	11.043	13.903	12.172
III — CONSUMO (julho a setembro):					
1) exportação para o exterior	4.168	3.906	1.982	3.980	4.073
2) comércio de cabotagem	84	129	87	136	63
3) consumo no interior e industrializado	—	—	—	—	7
4) consumo nos portos	116	116	118	100	116
Total	4.368	4.151	2.187	4.216	4.259
IV — EXISTÊNCIA (xx)	7.778	5.944	8.856	9.687	7.913

NOTA — (x) Exclui 55.000 sacas adquiridas pelo Banco do Brasil, que em 30/6 ainda não haviam sido retiradas do mercado, alem de 14.000 sacas que, resultantes de verificação de estoques, deveriam ter sido retiradas do mercado em 30/6/56.

(xx) Inclui o café existente nos portos, Armazéns Reguladores e em trânsito.

N. da R.: Os estoques comprados pela C. F. P., do Ministério da Fazenda, não estão incluidos no levantamento acima.

(Da "Fôlha da Manhã")

CABE À ISLÂNDIA O PRIMEIRO LUGAR NAS COMPRAS MUNDIAIS DE CAFÉ "PER CAPITA"

Muito reduzido o consumo em alguns países

A agência noticiosa de George Gordon Paton, estabelecida em Nova York e especializada em assuntos cafeeiros, divulgou recentemente dados sôbre a importação de café "per capita" num conjunto de países, nos anos de 1954 e 1955, os quais reproduzimos abaixo.

Antes de mais nada, deve-se notar que tais cifras não representam necessàriamente o consumo "per capita", uma vez que se basearam apenas nas importações. Como se sabe, algumas das nações importadoras (é o caso da Holanda, da Finlândia, da Grã-Bretanha, dos Estados Unidos e outros países) habitualmente reexporta o produto quer em grão, quer moido. Por outro lado, há também movimentação do café naqueles mercados, para a formação de estoques de um ano para outro, de modo que não é conhecido, com segurança, o destino final das partidas importadas.

Contudo, os dados de Paton podem dar uma idéia aproximada das tendencias do consumo naquele grupo de países. Vê-se do quadro referido que entre 1954 e 1955 foi geral a tendência de acréscimo nas importações "per capita", constituindo exceções a Suíça, a Argentina, a Turquia e o Egito. Salvo no caso particular da Argentina, onde a diminuição das compras deve ter derivado de dificuldades cambiais, o fato não autoriza a concluir por uma diminuição do consumo nos citados países, pois é de admitir a possibilidade de que se hajam abastecidos em outros centros exportadores.

As cotas mais altas, em 1955, couberam à Islândia, Suécia, Estados Unidos, Finlândia, Dinamarca e Noruega, com predominância, portanto, dos países escandinavos, onde o café já está bastante arraigado entre os consumidores.

De um modo geral, os dados indicam que em muitos países ocidentais e orientais da Europa, na América do Sul, na África, na Oceania e na Ásia o consumo da rubiácea é extremamente reduzido, não atingindo um quilo por ano e por pessoa, como é o caso da União Sul-Africana, Áustria, Grécia, Israel, Grã-Bretanha, Austrália, Tchecoslováquia, Síria, Espanha, Turquia, Iugoslávia, Egito, Japão e Polônia. Dessa observação, mais uma vez, ressalta a necessidade de intensificação dos esfôrços dos países produtores no sentido de promover a difusão do café, quer ampliando os encontros tradicionais de importação, quer abrindo mercados onde êle ainda é pràticamente desconhecido ou constitui privilégio de raros setores da população.

Por último é de notar que nos dados não figuram a União Sovietica e a China, por falta de elementos informativos.

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ "PER CAPITA" DE DIVERSOS PAÍSES (em quilos)

	1954	1955	% + ou — em 1955
Islândia	6,95	7,64	+ 9,9
Suécia	6,69	7,38	+ 10,3
Estados Unidos	6,30	7,22	+ 14,6
Finlândia	6,58	7,15	+ 8,7
Dinamarca	5,39	6,39	+ 18,6
Noruega	4,59	6,29	+ 37,0
Bélgica-Luxemburgo	4,85	5,17	+ 6,6
França	3,92	4,19	+ 6,9
Suíça	3,86	3,67	— 4,9
Canadá	2,84	3,10	+ 9,2
Holanda	2,62	2,99	+ 14,1
Alemanha Ocidental	2,03	2,43	+ 19,7
Argélia	2,25	2,40	+ 6,7
Uruguai	1,27	1,60	+ 26,0
Itália	1,46	1,53	+ 4,8
Argentina	1,83	1,53	— 16,4
Líbano	0,99	1,24	+ 25,3
Portugal	1,00	1,15	+ 15,0
Chile	0,88	1,11	+ 26,1
União Sul-Africana	0,78	0,82	+ 5,1
Áustria	0,67	0,82	+ 22,4
Grécia	0,63	0,72	+ 14,3
Israel	0,58	0,69	+ 19,0
Grã-Bretanha	0,64	0,68	+ 6,3
Austrália	0,41	0,51	+ 24,4
Tchecoslováquia	0,20	0,41	+ 105,0
Síria	0,18	0,36	+ 100,0
Espanha	0,25	0,31	+ 24,0
Turquia	0,29	0,26	— 10,3
Iugoslávia	0,09	0,17	+ 88,9
Egito	0,22	0,17	— 22,7
Japão	0,04	0,05	+ 25,0
Polônia	0,03	0,05	+ 66,7

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos de George Gordon Paton & Co.)

(Da "Fôlha da Manhã", 9-9-56)

COMERCIALIZOU-SE EM 1955/56 A SEGUNDA GRANDE SAFRA CAFEEIRA DE SÃO PAULO NO ÚLTIMO DECÊNIO

Com o encerramento, em junho último, do ano comercial do café de 1955/56 (colheitas de 1955), tivemos em São Paulo, o segundo por ordem de volume verificado nos últimos dez anos. Com efeito: as 9.288.933 sacas embarcadas no citado ano para os portos só foram superadas pelo movimento registrado em 1948/49, quando graças à excepcional safra colhida em 1948, o interior paulista remeteu para as praças marítimas a quantidade de 11.203.603 sacas. Pelo que se verifica ainda dos despachos, o pôrto de Santos, apesar de uma certa tendência para recuo, continua a apresentar-se como o quase exclusivo destinatário da produção paulista (95,1% sôbre o total de 1955/56 contra 99,9% no começo do decênio, ou seja 1946/47). Conforme se verá da presente reportagem, as variações de movimento de ano para ano são acentuadas e bruscas, o que reflete, em última análise, uma insuficiência técnica no setor da produção. Deve-se salientar, por outro lado, que se observa, no longo curso de dez anos, uma tendência geral para o declínio das colheitas, o que faz supor que as novas técnicas ainda não conseguiram superar os fatores negativos decorrentes do envelhecimento do grosso dos cafèzais e do depauperamento dos solos utilizados na cultura.

Variações bruscas e consideráveis nas remessas anuais

Como se sabe, a tendência dos embarques de café para os portos varia cada ano conforme a produção verificada no ano agrícola imediatamente anterior. Assim, a safra comercial de 1946/47 se compõe de cafés colhidos no ano agrícola de 1945/46 (ano preparado a partir de outubro de 1945 e colheitas verificadas em 1946). Outros fatores, todavia, podem intervir na variação do ano comercial (embarques para os portos). Pode acontecer por exemplo que, em face de previsão de melhoria de preços no ano seguinte, se retenha produto da colheita de 1948, por exemplo, para sua venda, não em 1948/49, mas em 1949/50. Foi o que parece ter acontecido em 1946/47, quando a Santos a Jundiaí, sabidamente localizada em pequena área produtora, apareceu inopinadamente como a terceira zona do Estado, no quadro das remessas: produtores e comerciantes haviam retido cafés velhos ao longo das estações de Jundiaí a São Paulo e da Bragantina, a fim de melhor colocar-se na série de embarques do ano novo, obter rápido desembaraço em Santos e valer-se de cotações mais altas. Outro fator que pode alterar aquela correlação ano agrícola ano comercial é a interferência de cáfés de outros Estados que entram sub-repticiamente em São Paulo, via rodoviária, e aqui se embarcam no interior como paulistas, atraidos por vantagens de natureza comercial. Houve tempo em que isso aconteceu muito na Sorocabana com o "reforço" de cafés paranàenses. De um modo geral, porém, a variação

dos volumes embarcados para os portos em cada ano comercial está subordinada diretamente à variação das das colheitas do ano agrícola imediatamente anterior. Como estes variam muito, ou por via de fatores de ordem cíclica (a um ano de grandes colheitas segue-se matemàticamente outro de pequenas) ou por influências de ordem climática, ou ainda por decorrência de outros motivos acessórios, como a entrada de mais cafèzais em produção ou maior ou menor eficiência do trato neste ou naquele ano — compreende-se a extraordinária variação dos volumes embarcados em cada ano comercial. O quadro abaixo, organizado pela FÔLHA DA MANHÃ, com dados absolutos da *Superintendência dos Serviços de Café,* dá bem idéia das frequentes e bruscas oscilações, nas remessas de café paulista para os portos (Santos, Rio e Angra dos Reis):

Anos Comerciais	*Sacas*	*Índice*
1946-47	8.874.359	100
1947-48	6.520.471	73
1948-49	11.203.603	126
1949-50	7.352.710	83
1950-51	8.247.045	93
1951-52	6.169.797	70
1952-53	7.215.967	81
1953-54	6.165.273	69
1954-55	7.334.916	83
1955-56	9.288.933	105

Tendência geral do decênio: declínio da produção paulista

A par da constante variação — que está indicando um grau de eficiência técnica ainda muito relativo na cafeicultura paulista — observa-se a tendência geral do decênio, que é de declínio. A grande recuperação havida em 1955/56 pode ter sido episódica (excepcionais fatores de tempo), sendo de prever que em 1956/57 e mesmo em 1957/58 as colheitas não alcancem o mesmo nível quantitativo. O que se pode adiantar, em face dos números, é que as replantas e a formação de novos cafèzais não estão substituindo satisfatòriamente as árvores que perecem ou declinam de produtividade. Por outro lado, pode-se adiantar que o adicional de técnica (contrôle da erosão, novas variedades, adubação, espaçamentos mais racionais, combate às pragas, etc.) ainda não se apresenta suficiente, em profundidade e extensão, para corrigir as tendências de declínio da produção que o envelhecimento da maioria dos cafèzais está produzindo em São Paulo. Note-se que o número de cafeeiros aumentou, nos últimos dez anos, de cêrca de 1 bilhão em 1946 para cêrca de 1,4 bilhões em 1955, conforme dados da Secretaria da Agricultura. Seria possível admitir que os próprios cafèzais novos, plantados em terras novas não tão adequadas como as desbravadas no primeiro quartel do século, ou formados em terras velhas recuperadas —não apresentam o mesmo vigor produtivo contemporâneo das primeiras "marchas para o oeste". Por outro lado, a maneira de "fertilidade ótima", natural ou artificial, reduziu-se muito para o café. Não se deve esquecer, nesta altura, ainda, que, salvo raras exceções, a cafeicultura paulista insiste em aperfeiçoar-se tècnicamente através da mesma e velha estrutura econômico-social da chamada "fazenda". Os "pomares de café" ainda constituem mero ensaio regional em alguns pontos da zona de Campinas.

Recuo na posição relativa de Santos

Como se destacou de início, o grosso do café paulista destina-se ao pôrto de Santos. A facilidade de trans-

porte e a organização financeira da praça de Santos, com tantas e tradicionais raízes no interior, ao lado da própria estrutura de base estadual de nossos regulamentos de embarques, contribuem para o fato. Entretanto, observa-se certo recuo na predominância de Santos, embora ela continue incontrastável e esmagadora. Assim, no começo do decênio recem-terminado, a participação de Santos como destinatário do café paulista era quase absoluta: 99,9%. Essa posição sofreu desgastes nos anos ulteriores, devido a valvulas abertas no regulamento de embarques, fugas a incidências fiscais, manobras externas de solapamento dos preços de exportação (que têm na praça de Santos a sua grande fortaleza nacional), aproveitamento de brechas de ordem cambial e outros fatores que estimulam entre nós, uns anos mais outros menos, a chamada "concorrência entre os portos". E nessa concorrência o Rio, cujo complexo financeiro do café vem crescendo, geralmente tem levado a melhor, dada a sua proximidade dos círculos do govêrno que orientam a política cafeeira. A situação chegou a ponto de em 1950/51, como se vê do quadro abaixo, termos tido cota de Santos na recepção de café paulista de apenas 87%. Posteriormente houve reação, graças à maior pressão de comerciantes e elementos oficiais paulistas na política de embarques e agora se verifica (1955/56) uma participação santista de 95,1%: abaixo dos níveis do comêço do decênio mas bem representativa da reação que se operou, no sentido de possibilitar a cada pôrto a preferência como escoadouro do café do respectivo estado produtor.

Anos comerciais	*% de Santos s/ o total do café paulista embarcado*
1946/47	99,9
1947/48	98,8
1948/49	93,6
1949/50	94,4
1950/51	86,9
1951/52	94,0
1952/53	94,1
1953/54	98,2
1954/55	94,9
1955/56	95,1

PROSSEGUIMENTO

Em reportagens ulteriores, examinar-se-ão aqui aspectos da procedência dos cafés paulistas e da remessa de cafés brasileiros (de outros Estados) para Santos. — M. M. G.

(Da "Fôlha da Manhã" 19-9-56)

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boa adubação. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

Em rítmo ascendente as exportações de café da África Oriental Britânica

O movimento de remessas dos primeiros cinco meses de 1596 superou em 14% o de igual período do ano passado

Continuam em rítmo ascendente as exportações cafeeiras da África Oriental Britânica (colônias de Uganda, Kênia e Tanganica). Como se observa do quadro abaixo, as remessas efetuadas nos primeiros cinco meses deste ano totalizaram 1.074.383 sacas, das quais 567.173 couberam a Uganda, 311.284 a Kênia e 195.926 a Tanganica.

Em cotejo com o movimento verificado no mesmo período do ano passado, apura-se para 1956 o acréscimo de 14,2%. Entre os maiores mercados, no primeiro lugar permaneceram os Estados Unidos, com 248.873 sacas (23,2%) do total. Todavia, as compras norte-americanas, confrontadas com as dos primeiros cinco meses do ano passado, revelam diminuição de 16,6%, em consequência da ativação das aquisições na América Latina. Diminuiram também os embarques para a Itália, ao passo que em outros mercados importantes foi apreciável a penetração dos cafés coloniais, como na Grã-Bretanha, Alemanha, Canadá, África do Sul, Egito, Sudão e Austrália.

As condições peculiares em que se desenvolve a produção cafeeira no Continente Negro (mão de obra barata e medidas protetoras das potências européias) estão assegurando a sua lenta mas constante projeção no comércio internacional do café. Por outro lado, as fases de preços bons constituem estímulo para a ampliação na África das plantações de européus e nativos, bem como favorecem os esforços para a melhoria do produto, tudo indicando que os plantadores africanos preparam-se para firmar a posição alcançada no mercado mundial.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ PELA ÁFRICA ORIENTAL BRITÂNICA
(Janeiro a maio de 1956, em confronto com igual período do ano anterior)

	Sacas de 60 quilos		*% + ou —*	*% s/ o total*	
	1955	*1956*	*em 1956*	*1955*	*1956*
Estados Unidos	299.531	249.873	— 16,6	31,8	23,3
Grã-Bretanha	193.515	237.445	+ 22,7	20,6	23,3
Alemanha	83.845	152.770	+ 82,2	8,9	14,2
Itália	101.013	59.034	— 41,6	10,7	5,5
Canadá	30.091	50.006	+ 66,2	3,2	4,6
África do Sul	43.571	48.403	+ 11,1	4,6	4,5
Egito	12.895	41.673	+ 223,2	1,4	3,9
Sudão	25.585	41.168	+ 60,9	2,7	3,8
Austrália	30.783	38.499	+ 25,1	3,3	3,6
Outros	120.381	155.512	+ 29,3	12,8	14,5
TOTAL	941.210	1.074.384	+ 14,2	100,0	100,0

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos de George Gordon Paton & Co.)

(Da "Fôlha da Manhã", 4-9-56)

As exportações de café verde

Informa a revista "Foreign Crops and Markets" que as vendas ascenderam a 34 milhões de sacas durante o ano de 1955, acrescentando que os Estados Unidos receberam 19.500.000

— A revista do Departamento de Agricultura. "Foreign Crops and Markets" informa que as exportações de café verde, durante o ano de 1955, ascenderam a 34 milhões de sacas, ou seja, 16 por cento mais que os 29.300.000 sacas exportadas em 1954.

A informação acrescenta que os Estados Unidos receberam 19.500.000 sacas do total, e o resto do mundo, 14.500.000.

As exportações durante 1956 chegarão a um máximo de 35.700.000 sacas, se as reservas dos países importadores se mantiverem durante o resto do ano ao nível registrado em meados do mesmo.

Explica ainda que os Estados Unidos receberão em 1956 21 milhões de sacas, aproximadamente, e o resto do mundo, 14.700.000.

"Foreign Crops and Markets" continua dizendo:

"Apesar das grandes existências de café disponível durante o ano passado, o agúdo aumento na demanda de café suave (de outros países do hemisfério ocidental, além do Brasil), que se acentuou no passado outono, consolidou os preços para êsse tipo de café nos meses subsequentes. Êste aumento de preços do café suave contribuiu, por sua vez, para aumentar o preço do brasileiro, embora a diferença entre ambos permaneça anormalmente ampla.

Nos Estados Unidos, as existências de 1955 desceram à cifra mais baixa de após-guerra nos mês de Setembro. A forte demanda mundial de café suave e as baixas existências — particularmente nos Estados Unidos — estimularam o aumento dos níveis de existências. As compras de café aumentaram depois que as informações das colheitas de outono dos países produtores indicaram que a produção de café suave não seria adequada para satisfazer as necessidades de importação, calculadas as grandes importações que começaram em Outubro de 1955 até Julho de 1956, ultrapassaram as cifras mais altas registradas durante o período 1953-54.

"Uma ampla variação nas colheitas de inverno, estimadas para os países da América Latina, deu como resultado certa instabilidade em todo o mercado mundial. Com os preços em aumento os importadores e os torrefatores estão comprando em maiores quantidades, ante a possibilidade de existência reduzidas durante a primavera e verão de 1956.

É provável, contudo, que, apesar de os cálculos da oferta continuarem variando, a produção de café suave no inverno passado seja suficiente para satisfazer o consumo normal do mundo, embora não bastante para cobrir as necessidades do consumo e o acúmulo de existências pelos países importadores. Nos Estados Unidos, por exemplo, as existências de café verde e torrado, durante o ano fiscal 1955-56, aumentaram em 2.100.000 sacas, e estavam perto do nível de 30 de Junho de 1954.

A produção total exportável para a temporada de 1955-56 se estima que chegará a 43.200.000 sacas. A cifra representa 25 por cento sôbre o 33.600.000 de 1954/55, e 20 por cento sôbre o máximo estimado das necessidades mundiais de importação para 1956.

Conquanto o prognóstico da produção mundial exportável de 1956-57 (38.700.000 sacas) seja menor que a calculada para 1955/56, a produção será outra vez maior que as necessidades mundiais de consumo.

A produção de café suave, para a temporada que começa a 1.º de Outubro de 1955, será maior em 8 por cento, aproximadamente, que a do período anterior."

(Do "Jornal do Comércio", Rio 4-9-56)

A EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFE' EM 1955/56 FOI A MAIS ELEVADA DOS ÚLTIMOS CINCO ANOS

Aumento de 57% em relação ao ano comercial anterior — Causas da melhoria das remessas para o exterior

A exportação brasileira de café, tendo alcançado 16.972.721 sacas, durante o ano comercial de 1955-56, foi a maior que se registrou nos últimos cinco anos, como se pode ver dos **números abaixo:**

1951-52	16.333.215
1952-53	14.969.873
1953-54	14.337.060
1954-55	10.796.677
1955-56	16.972.721

Em relação ao ano passado (anormal), o aumento foi de 57%. Mas o que impressiona é que 1955-56 resiste ao confronto com anos anteriores e parece refletir uma tendência de maior procura mundial dos cafés brasileiros. As geadas de 1955 contribuiram bastante para que se ativasse essa procura, pois havia a pressa no exterior de fazer estoques antes que a colheita pequena de 1956 criasse novos fatôres de alta. Declínio na produção exportável de outros países latino-americanos também contribuiu para o fenômeno. Todavia, o fator mais importante de alta foi o declínio dos preços em dólar, que ora continuam de novo a subir e a causar descontentamentos entre as donas de casa nos Estados Unidos. Deve-se ainda salientar que o pânico em tôrno de uma perspectiva de reforma cambial reduziu-se bastante no segundo semestre do ano comercial.

De acôrdo com dados do I. B. C. a exportação brasileira de café proporcionou ao país uma receita de dólares de 993.603.000, o que equivale a Cr$ 36.335.496.000,00. Em ...... 1954-55, a receita de dólares propor-porcionada pelo café foi de ...... 826.475.000 dólares (Cr$ .... 26.128.559000,00).

O quadro a seguir mostra o movimento de exportação por portos, da safra de 1955-56, em confronto com a anterior:

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

(Julho de 1955 a junho de 1956, em confronto com igual período do ano anterior)

	Sacas de 60 quilos		*% + em*	*% sôbre o total*	
	1954-55	1955-56	1955-56	1954-55	1955-56
Santos	5.673.398	8.081.718	42,4	52,5	47.6
Rio de Janeiro	2.857.734	4.285.244	50,0	26,5	25,2
Paranaguá	1.065.404	3.013.870	182,9	9,9	17.8
Vitória	909.570	1.134.711	24.8	8,4	6.7
Angra dos Reis	137.058	280.247	104,5	1,3	1,6
Salvador	77.973	98.784	26,7	0,7	0.6
Recife	75.540	78.147	3,5	0,7	0.5
TOTAL	10.796.677	16.972.721	57,2	100,0	100.0

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos do Instituto Brasileiro do Café).

(Da "Fôlha da Manhã" — 14-7-956)

Registram acréscimo em 1956 as importações mundiais de café

O movimento do primeiro semestre atingiu mais de 19 milhões de sacas — Aumento de 20% sôbre igual período do ano passado

Mantem-se constante no corrente ano o rítmo de aumento nas importações mundiais de café. Na base de estimativas preliminares de George Gordon Paton, condensadas no quadro abaixo, o movimento internacional de compras, no primeiro semestre de 1956, atingiu 19.046.000 sacas, em números redondos, com acréscimo de 20,6% sôbre o período correspondente do ano passado. A mesma fonte adianta que, até agôsto, as importações teriam ultrapassado 25 milhões de sacas, ou sejam 19% mais que nos primeiros oito meses do ano passado.

Vários fatores influem para a melhoria dos negócios mundiais da rubiácea. Além do crescimento vegetativo do consumo, que se observa na América do Norte e em alguns países da Europa, verifica-se (como ocorre particularmente nos Estados Unidos) tendência de aumentar as aquisições para recompor estoques e mesmo para reforçá-los, ante as notícias de redução das safras do Brasil e da América Central.

No primeiro semestre dêste ano os principais mercados consumidores aumentaram as suas compras, constituindo a França a única exceção. Dentre aqueles, destacam-se os Estados Unidos, com 11.242.000 sacas (mais 25,3% que de janeiro a junho de 1955), a Alemanha Ocidental (1.016.000 e mais 13,8%), a Itália (632.000 e mais 6,6%), e a Bélgica-Luxemburgo (481.000 e mais 32,9%). Porcentualmente, tiveram grandes acréscimos a Grã-Bretanha, Suíça, Holanda e Dinamarca.

IMPORTAÇÕES MUNDIAIS DE CAFÉ
(Estimativas em milhares de sacas)

	Janeiro a junho de 1955	Janeiro a junho de 1956	% + ou — em 1956	% sôbre o total 1955	% sôbre o total 1956
Estados Unidos	8.974	11.242	+ 25,3	56,8	59,0
França	1.623	1.502	— 7,5	10,3	7,9
Alemanha Ocidental	893	1.016	+ 13,8	5,7	5,3
Itália	593	632	+ 6,6	3,8	3,3
Bélgica-Luxemburgo	362	481	+ 32,9	2,3	2,5
Suécia	420	449	+ 6,9	2,7	2,4
Grã-Bretanha	296	418	+ 41,2	1,9	2,2
Canadá	371	415	+ 11,9	2,3	2,2
Holanda	242	331	+ 36,8	1,5	1,7
Dinamarca	209	271	+ 29,7	1,3	1,4
Finlândia	220	241	+ 9,5	1,4	1,3
Algéria	198	229	+ 15,7	1,3	1,2
Argentina	181	221	+ 22,1	1,1	1,2
Suíça	137	197	+ 43,8	0,9	1,0
Noruega	182	190	+ 4,4	1,1	1,0
Outros	892	1.211	+ 35,3	5,6	6,4
TOTAL	15.793	19.046	+ 20,6	100,0	100,0

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos de George Gordon Paton & Co.)

(Da "Fôlha da Manhã", 7-9-56)

Estudos sôbre a seca do café

Todos sabem que a questão do preparo do café interessa a todos os países produtores. Vários tentam modificar processos rotineiros para melhorar o produto, enquanto outros estudam métodos para aperfeiçoar a técnica de secagem, a fim de obtê-la em tempo mais reduzido e com menor esfôrço.

Em Costa Rica, conforme Norton C. Ives menciona em seu artigo publicado na revista "Turrialba", vol. 5, 1955, iniciaram-se estudos de secagem do café em côco em 1949, desenvolvendo-se um sistema contra-fluxo de secagem, o qual deu café de côr bastante uniforme, porém de qualidade pouco desejável. A casca foi aproveitada para alimentação do gado leiteiro. O café despolpado e seco, sem remoção da mucilagem, também deu produto de boa qualidade mas o sistema de secagem não ofereceu vantagens sôbre o que já se usava em Costa Rica e daí ter sido o processo relegado a um segundo plano. Em 1952, após estudos sôbre a remoção rápida da mucilagem por meios químicos, procurou-se novamente estudar processos rápidos de secagem do café em pergaminho.

Foram feitos ensaios a fim de obter dados preliminares sôbre as características de secagem e observar as diferenças de qualidade que podiam ser atribuidas a variações de temperatura do ar, mistura do café durante a secagem e outros efeitos produzidos pela interexposição do grão e do ar durante o processo de secagem. Observou-se, desde logo, que a exposição de café com elevada umidade a altas temperaturas e por período de 5 a 10 minutos, produzia um café esbranquiçado ou de coloração pouco uniforme. Assim, um dos objetivos dos ensaios tornou-se a obtenção de grãos com côr uniforme por meio de secagem rápida.

Embora os trabalhos feitos tenham sido de natureza preliminar, as seguintes conclusões foram tiradas:

1) — O café inicialmente seco ao ar atmosférico ou no sol por um certo período de tempo, pode ser ràpidamente seco na etapa final usando altas temperaturas e alta descarga de ar. A secagem final das amostras assim tratadas pode ser feita em menos de 3 horas com sistema de contra-fluxo obtendo-se cafés de boa qualidade.

2) — Tanto o café fermentado tenham sido de natureza preliminar, como os que foram lavados quimicamente, submetidos a qualquer processo de secagem rapida produziram cafés com sabor ligeiramente indesejáveis. Aparentemente um período inicial de aeração ou uma secagem inicial muito lenta é necessária, embora os estudos feitos não tenham tentado outras possibilidades.

3) — O sistema de secagem de contra-fluxo elimina o branqueamento nos cafés secos ràpidamente, sem que o preparo prévio do café tenha influência sôbre os resultados. No entanto as provas não mostraram nenhuma relação estreita entre a côr do café e a sua qualidade.

4) — Os dados obtidos não foram suficientes para indicar correlação entre a temperatura inicial do ar dissecante e a qualidade final do café obtido. No entanto, há indicações que permitem supôr que nos sistemas de contra-fluxo, uma temperatura de 71.°C (160 F) produz cafés melhores do que 60°C (140 F) e que a temperatura de 82.°C (180 F) dá melhores do que 71°C.

5) — Um dia de sol nos terreiros pode remover até 3|4 da carga total de secagem.

(De "O Estado de S. Paulo", 5-9-56)

"É MINIMA A PRODUÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS DE PRIMEIRA QUALIDADE"

EM CONSIDERAÇÕES SÔBRE O ASSUNTO, O SR. JOSÉ DE QUEIROZ TELLES PRECONIZA A NECESSIDADE DE SER MELHORADO O CAFÉ QUE PRODUZIMOS

Sôbre a necessidade de o Brasil produzir cafés de fina qualidade, a fim de enfrentar a concorrência dos demais países produtores da rubiácea, o sr. José de Queiroz Telles escreveu o seguinte trabalho:

"Pelo andamento da safra em curso, estamos verificando, ao menos em São Paulo, a diminuição ainda mais acentuada dos cafés finos. Do total dos despachos de café por séries para Santos até a segunda dezena de agôsto, vamos encontrar para o café comum 1.926.600 sacas *Preferencial* 116.575 — *Despolpado* 1.797. Como sabemos, os cafés finos são despachados com esses dois títulos. Num total de 2.044.972 sacas a percentagem dêsses cafés não alcançaram a mais de 8%, quantidade irrisória para o total já despachado. Até hoje muitos cafeicultores ainda não entenderam a definição de cafés finos. São dois os fatores para se conseguir essa qualidade. Primeiro tipo, segundo-bebida, assim sendo é preciso conjugar-se esses dois elementos para encontrarmos os célebres cafés suaves, ou para usar o termo técnico — "Milds", ainda pode-se determinar como dois irmãos gêmeos. O Brasil com os seus enormes esforços têm conseguido melhorar um tanto o seu tipo de café, isto quando acompanhado pelo bom tempo, porém a bebida está muito aquem das necessidades dos mercados consumidores. É verdade que nestes últimos anos temos encontrado um tempo desfavorável para a produção de nosso café — sêcas — pragas — geadas — ventos — frios — período chuvoso durante o prazo da colheita. Este ano por exemplo está sendo um dos piores completamente anormal, mas assim mesmo não devemos desanimar, e procuraremos ao menos produzir cafés finos sem tipo, já que a qualidade foi arruinada pelas chuvas constantes. Quando dizemos tipos, queremos nos referir — cafés bem beneficiados catados para assim eliminarmos a grande quantidade de detritos. Futuramente poderemos cuidar melhor da bebida que é o fator principal para a produção dos cafés suaves".

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIES

DEZENAS	*Comum*	*Preferencial*	*Despolpado*	*Total*
Julho — 56	1.352.363	72.049	531	1.424.943
1.ª Agôsto	262.072	21.613	723	284.408
2.ª Agôsto	312.165	22.913	543	335.621
TOTAL	1.926.600	116.575	1.797	2.044.972

(Do "Diário de S. Paulo", 28-9-56)

Incentivo e estímulo ao maior produtor de cafés finos do Brasil

Não há na Bahia quem não conheça o sr. Mario da Silva Cravo um dos maiores produtores e exportadores de café daquele Estado. Pai do famoso escultor Mario Cravo, premiado em várias bienais, os dois se projetaram além das fronteiras da Bahia; aquele como agricultor, dedicado aos problemas do amaino da terra, criador de riquezas; este como artista consagrado, de uma exuberante força criadora, a quem não lhe têm faltado os os aplausos unânimes da crítica.

Mas, o que faz realçar o cafeicultor, Mário Cravo, é que êle é um dos pioneiros dessa campanha que empolga todo o Brasil: a da produção de cafés finos. Ha muitos anos vem lutando denodadamente pela melhoria do produto na Bahia, através de intensa propaganda na zona onde está instalada a sua fazenda Palestina. O sr. Mário Cravo vem lutando, desesperadamente, contra o produto que é sêco em girão, o que lhe proporciona a inevitável impregnação do cheiro da fumaça, dando-lhe gôsto extravagante, pelo que tem sua exportação proibida. Essa campanha vem sendo realizada através de folhetos distribuidos pelo sr. Mário Cravo em toda a zona produtora do Município de Santa Inês, onde está situada sua moderníssima fazenda.

Além disso, o sr. Mário Cravo montou uma usina em sua fazenda, no aludido município, equipada com maquinária e requisitos os mais modernos, para produzir cafés despolpados, finos. Nesse empreendimento, empregou vultoso capital superior a 50 milhões de cruzeiros, desfalcando outras atividades comerciais, sem qualquer ajuda dos poderes públicos. Construiu, além disso, barragens para ter energia própria, uma escola para educar os filhos dos seus operários e uma igreja para que não lhes falte o confôrto espiritual da fé.

Possuindo um milhão de pés de café, de sua própria lavoura, o sr. Mário Cravo é o maior produtor de café fino despolpado do norte do país e, quiçá, do Brasil, com uma produção de cêrca de 10.000

sacas por safra que são exportadas para a Alemanha, Itália, Holanda, Estados Unidos e França.

PRÊMIO DE 50 MIL CRUZEIROS

O trabalho que, há longos anos, vem realizando silenciosamente, o sr. Mário Cravo, acaba de ter uma recompensa que se realça pelo seu aspecto moral. O sr. Paulo Franco, proprietário da Casa Vogue, de São Paulo, é um entusiasta da campanha em favor dos cafés finos, resolveu instituir um prêmio em dinheiro, no valor de 50 mil cruzeiros, que sirva de estímulo e incentivo a todos os cafeicultores que se dediquem à melhoria do nosso principal produto de exportação. E, como era natural, recaiu no nome de sr. Mário Cravo, a primeira escolha para a doação daquele prêmio.

A entrega do referido prêmio ao produtor baiano será feita pessoalmente pelo sr. Paulo Guzzo, presidente do Instituto Brasileiro do Café que seguirá para Salvador, a fim de paraninfar a cerimônia inaugural dos novos transmissores de ondas curtas da Rádio Sociedade da Bahia, emissora dos "Diários e Rádios Associados".

O EXEMPLO DE COLATINA

À medida que toma corpo a campanha empreendida para a elevação do nível dos cafés brasileiros, maior é o número de produtores convencidos da sua justeza. Habituados a acompanhar a evolução do mercado mundial de café, os nossos cafeicultores sabem que a posição do Brasil vem sendo atacada por dois concorrentes temíveis: um, representado pela qualidade superior dos cafés da Colômbia e da América Central; outro, expresso pelos preços inferiores dos cafés da África. Assim imprensado entre qualidade e preço, o nosso café experimenta sucessivas derrotas, que se traduzem na diminuição da participação no mercado mundial. Antes era uma leviandade desconhecer essa ameaça: hoje seria um crime, não apenas contra os produtores mas também contra o pais, que tem no café o esteio da sua balança comercial.

Mas se grande é o número dos produtores cientes da necessidade de se fazer algo para enfrentar a situação, forte ainda é o dos que alimentam dúvidas quanto à viabilidade do esfôrço destinado a produzir cafés finos no Brasil. Para êstes queremos apontar hoje um exemplo dos mais expressivos. O de um cafeicultor que começou há poucos anos a despolpar parte do café colhido visando, com isso, a melhorar a sua cotação. Os resultados foram tão animadores, que o cafeicultor em apreço tratou de elevar, de ano para ano, o volume da produção beneficiada, empenhado, como êle próprio confessa, em só produzir, futuramente, cafés finos.

Trata-se do sr. Rafael de Carvalho, que há quatro anos começou a plantar café no norte do Espírito Santo, sendo hoje um dos maiores produtores capixabas. A história de como começou a produzir cafés finos foi por êle contada na recente concentração de cafeicultores em Colatina. Há tempos, atraido pela propaganda estadual, resolveu melhorar a produção e obter cafés finos em suas fazendas. Para tanto comprou um despolpador e, já no primeiro ano, produziu 500 sacas de um artigo de elevada qualidade. No ano seguinte, animado com o resultado inicial, adquiriu um conjunto de despolpadores e produziu três

vêzes mais, ou sejam 1.500 sacas. No terceiro ano, ampliando o parque de despolpadores, logrou produzir 2.000 sacas. No ano em curso, o quarto de sua atuação, espera obter 6.000 sacas de cafés finos. Tal é o seu entusiasmo pela produção de cafés de tipos elevados, que pretende ampliar sempre mais o seu esfôrço nêste sentido, de modo a obter volumes cada ano maiores de um artigo vendido por preços altamente compensadores.

O empreendimento do sr. Rafael de Carvalho representa um exemplo a ser meditado pelos produtores dos demais Estados cafeeiros. Em primeiro lugar há a lição de tenacidade que constituiu aí uma primeira vitória. Em segundo lugar surge a demonstração da pràticabilidade do despolpamento em regiões pioneiras recém desbravadas e, por isso mesmo, carecendo de muitos recursos complementares. Em terceiro lugar ocorre a comprovação de que cabe ao produtor o principal esfôrço para elevar a qualidade dos cafés. Ao Estado, representado no caso pela administração estadual ou pela autarquia cafeeira, compete estimular e prestigiar o trabalho em pról dos cafés finos. Mas, sem a vontade do lavrador, sem a sua decisão de elevar a qualidade, sem a sua ação tenaz e continuada, não se conseguirão resultados definitivos na campanha dos cafés finos.

Proteger as florestas e a fauna é um dever de todos nós. O Brasil, país novo, é muito mais desflorestado que as velhas nações da Europa. Nossos rios são tão poluidos e tão devastados por uma pesca irracional, que não há mais peixes. Nossos animais silvestres estão se extinguindo. Nossas madeiras de lei só existem a centenas de quilômetros dos grandes centros. Matar animais ou abater árvores por esporte ou por defeituosa orientação agrícola é mais que um erro: é um crime, que nos custará caro, no futuro, se não nos corrigirmos em tempo.

Registram as importações mundiais de café acréscimo de mais de 21%

As importações mundiais de café, no período de janeiro a julho de 1956, elevaram-se a 22.426.000 sacas, em números redondos, na base de estimativas preliminares da firma nova-yorkina George Gordon Paton.

Como se vê no quadro abaixo, o confronto com o movimento dos primeiros sete meses do ano passado, no total de 18.440.000 sacas, houve aumento da ordem de 21,6%. O rítmo ascensional nas compras acentuou-se particularmente nos Estados Unidos, que receberam 13.038.000 sacas, mais 26,5% que de janeiro a julho de 1956. Para isso contribuiram vários fatores, entre os quais a relativa estabilidade do preço em dólares do café brasileiro, o aumento do consumo (há pouco apurado em pesquisa realizada por iniciativa do "Bureau", Pan-americano), e a necessidade de recomposição de estoques.

À exceção da França, todos os grandes mercados consumidores acresceram as suas compras, como é o caso da Alemanha Ocidental, Itália, Bélgica-Luxemburgo, Suécia e Canadá. É interessante notar o expressivo aumento nas importações da Suiça, acreditando-se que ele se deva, na opinião de observadores do mercado, ao fato de êsse país estar promovendo reexportações do produto para algumas praças européias, a exemplo do que ocorre com a Holanda.

IMPORTAÇÕES MUNDIAIS DE CAFÉ
(Estimativas em milhares de sacas)

	Janeiro a julho de 1955	Janeiro a julho de 1956	% + ou — em 1956	% sôbre o total 1955	1956
Estados Unidos	10.517	13.308	+ 26,5	57,0	59,3
França	1.846	1.738	— 5,9	10,0	7,8
Alemanha Ocidental	1.052	1.218	+ 15,8	5,7	5,4
Itália	690	711	+ 3,0	3,7	3,2
Bélgica-Luxemburgo	425	598	+ 40,7	2,3	2,7
Suécia	494	540	+ 9,3	2,7	2,4
Canadá	427	526	+ 23,2	2,3	2,3
Grã-Bretanha	349	474	+ 35,8	1,9	2,1
Holanda	291	397	+ 36,4	1,6	1,8
Dinamarca	261	309	+ 18,4	1,4	1,4
Finlândia	249	283	+ 13,7	1,4	1,3
Argentina	229	279	+ 21,8	1,3	1,2
Argélia	223	264	+ 18,4	1,2	1,2
Noruega	202	230	+ 13,9	1,1	1,0
Suíça	154	219	+ 42,2	0,8	1,0
Outros	1.035	1.332	+ 28,7	5,6	5,9
TOTAL	18.444	22.426	+ 21,6	100,0	100,0

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos de George Gordon Paton & Co.)

(Da "Fôlha da Manhã", 16-10-56)

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII | São Paulo, 28 de Dezembro de 1956 | N.º 372

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SAFRA 1956/1957

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	Julho Outubro	1.ª dezena Novembro	2.ª dezena Novembro	3.ª dezena Novembro	TOTAL
Santos a Jundiaí........	136 596	6 120	5 716	3 544	151 976
Sorocabana............	474 247	30 556	34 719	33 185	572 707
Paulista..............	1 919 071	36 794	31 246	24 911	2 012 022
Mogiana..............	445 908	19 186	16 379	13 858	495 331
Araraquara............	922 855	10 280	7 277	6 575	946 987
Noroeste do Brasil....	994 786	12 136	8 016	7 470	1 022 408
Central do Brasil......	1 273	—	—	—	1 273
Estrada de Rodagem..	34 877	4 533	6 700	7 945	54 055
Total..........	**4 929 613**	**119 605**	**110 053**	**97 488**	**5 256 759**

Notas: Os despachos nas EE.FF. acima incluem os das suas respectivas tributárias. Não foram recebidos os dados referentes ao mês de novembro da Estrada de Ferro São Paulo-Minas.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO E ANGRA DOS REIS

DEZENAS	RIO DE JANEIRO		A. DOS REIS	TOTAL
	FERROV. Comum	RODOV. Comum	RODOV. Comum	
Julho/Outubro..................	14 649	153 867	27 904	196 420
1.ª Novembro..................	718	6 647	—	7 365
2.ª »	2 064	3 897	—	5 961
3.ª »	553	8 653	160	9 366
Total..................	**17 984**	**173 064**	**28 064**	**219 112**

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIES

DEZENAS	Comum	Preferencial	Despolpado	TOTAL
Julho/Outubro — 56	4 650 636	465 821	9 576	5 126 033
1.ª Novembro	95 782	30 615	575	126 970
2.ª »	90 276	24 811	927	116 014
3.ª »	75 467	31 159	228	106 854
Total	4 912 161	552 406	11 304	5 475 871

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

DEZENAS	PARANÁ					MINAS GERAIS						GOIÁS		TOTAL
	FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO		FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO			FER.	ROD.	
	Comum	Pref.	Desp.	Comum	Pref.	Com.	Pref.	Desp.	Comum	Pref.	Desp.	Comum	Pref.	
Julho Outubro	330 030	8 732	1 492	100	3 706	50 967	94 952	1 937	440	20 343	160	157 313	730	670 902
1.ª Novem.	20 292	2 284	1 470	110	821	2 220	10 853	—	—	4 799	270	2 120	—	43 769
2.ª »	15 792	341	2 920	—	190	2 956	9 476	—	—	3 812		2 481	—	36 177
3.ª »	25 764	—	—	—	177	1 169	7 744	—	—	7 555		x 73	—	45 743
Total	391 878	11 357	5 882	210	4 894	57 312	123 025	1 937	440	36 509	430	161 987	730	796 591

Nota: Até a presente data, não foram registrados despachos de café procedentes do Estado de Mato Grosso.
— X — Incompleto

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1956/1957 (até 30 de Novembro de 1956)

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	—	—	—
2.ª "	303	303	—
3.ª "	228	228	—
1.ª Agôsto	823	823	—
2.ª "	671	671	—
3.ª "	1 194	1 194	—
1.ª Setembro	923	923	—
2.ª "	1 811	1 811	—
3.ª "	605	605	—
1.ª Outubro	887	887	—
2.ª "	835	835	—
3.ª "	1 296	1 296	—
1.ª Novembro	573	366	207
2.ª "	927	40	887
3.ª "	228	—	228
Total	**11 304**	**9 982**	**1 322**

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	30 724	30 724	—
2.ª "	20 595	20 595	—
3.ª "	25 134	25 134	—
1.ª Agôsto	21 856	21 856	—
2.ª "	22 803	22 803	—
3.ª "	47 449	47 449	—
1.ª Setembro	34 095	33 563	532
2.ª "	56 356	55 397	959
3.ª "	54 775	54 159	616
1.ª Outubro	64 269	63 791	478
2.ª "	43 316	40 533	2 783
3.ª "	44 449	36 345	8 104
1.ª Novembro	30 615	15 823	14 792
2.ª "	24 811	5 336	19 475
3.ª "	31 159	—	31 159
Total	**552 406**	**473 508**	**78 898**

"COMUM"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	489 837	489 837	—
2.ª »	439 371	438 871	500
3.ª »	401 573	401 259	314
1.ª Agôsto	246 960	128 615	118 345
2.ª »	309 631	—	309 631
3.ª »	740 966	—	740 966
1.ª Setembro	408 642	—	408 642
2.ª »	490 142	—	490 142
3.ª »	345 657	—	345 657
1.ª Outubro	258 491	—	258 491
2.ª "	172 606	—	172 606
3.ª "	150 340	—	150 340
1.ª Novembro	88 417	—	88 417
2.ª "	84 315	—	84 315
3.ª "	66 101	—	66 101
Total	**4 693 049**	**1 458 582**	**3 234 467**

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum	392 088	105 346	286 742
Pref.	16 251	13 903	
Desp.	5 882	1 492	2 348
			4 390
MINAS GERAIS		9 852	
Comum	57 752	113 717	47 900
Pref.	159 534	2 097	45 817
Desp.	2 367		270
GOIÁS		34 262	127 725
Comum	161 987	730	
Pref.	730		—
MATO GROSSO	—	—	—
Comum			
Total	**796 591**	**281 399**	**515 192**

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE DEZEMBRO DE 1956

CONTINENTES	PAÍSES	SACAS	TOTAIS
EUROPA	Alemanha	3 846	
	Áustria	1 005	
	Belgo-Luxemburguêsa, U.E.	7 607	
	Dinamarca	11 965	
	Finlândia	124 319	
	França	38 164	
	Gibraltar	100	
	Grã-Bretanha	8 200	
	Grécia	9 056	
	Holanda	2 805	
	Itália	4 583	
	Noruega	70	
	Suécia	1 500	
	Suiça	125	
	Tchecoslovaquia	1 000	214 345
AMÉRICA DO NORTE	Canadá	2 400	
	Estados Unidos	85 527	87 927
AMÉRICA DO SUL	Argentina	17 794	
	Chile	2 545	
	Uruguai	300	20 639
AMÉRICA CENTRAL	Curaçáo	25	25
ÁFRICA	Marrocos Francês	250	
	Tunísia	2 190	2 440
ÁSIA	Chipre	1 934	
	Jordânia	6 666	
	Líbano	500	
	Síria	400	9 500
Total para o exterior		....	334 876
CABOTAGEM	Norte	140	140
Total Geral			335 016

Movimento de Caf

DEZEMB

DIA	ENTRADAS								
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Paraíba	Pernambuco	G
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	2 553	4 690	—	—	6 000	—	—	—	—
4	—	—	2 788	9 519	—	—	—	—	—
5	803	16 196	—	—	—	1 212	120	1 069	—
6	—	11 844	137	3 224	—	—	—	—	—
7	3 560	6 853	—	—	—	—	—	—	—
8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	—	7 198	—	—	10 865	—	—	—	—
11	1 757	6 978	—	—	4 678	—	—	—	—
12	—	14 199	—	7 340	—	—	—	—	—
13	—	10 285	—	—	—	—	—	—	2
14	—	4 603	50	2 812	5 579	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	—	6 445	3 058	7 344	—	2 522	—	—	—
18	5 743	11 696	—	—	—	—	—	—	—
19	—	3 858	—	8 033	—	—	—	—	—
20	4 343	5 026	—	—	—	—	—	867	—
21	—	9 704	366	1 110	—	—	—	—	—
22	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—
26	—	24 664	—	—	—	—	—	—	—
27	—	—	—	7 334	—	—	—	—	—
28	4 479	1 981	—	2 819	—	2 839	270	430	1
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Soma	23 238	146 220	6 399	49 535	27 122	6 573	390	2 366	4

é no Rio de Janeiro

RO DE 1956

iás	Mato Grosso	TOTAL	EMBARQUES Exterior	Cabotagem	TOTAL	Consumo local	Consumo de Bordo	Existência
—	—	—	59 656	—	59 656	—	—	703 528
—	—	13 243	6 000	—	6 000	—	—	710 771
—	—	12 307	1 250	—	1 250	—	—	721 828
—	—	19 400	2 100	—	2 100	—	—	739 128
—	—	15 205	250	—	250	—	—	754 083
—	—	10 413	3 525	—	3 525	—	—	760 971
—	—	—	3 198	—	3 198	—	—	757 773
—	—	18 063	24 754	—	24 754	—	—	751 082
—	—	13 418	3 102	—	3 102	—	—	761 393
—	—	21 539	13 382	—	13 382	—	—	769 550
547	—	12 832	18 711	—	18 711	—	—	763 671
—	—	13 044	—	—	—	—	—	776 715
—	—	—	913	—	913	—	—	775 802
—	—	19 369	17 049	—	17 049	—	—	778 122
—	—	17 439	10 184	—	10 184	—	—	785 377
—	—	11 891	2 000	—	2 000	—	—	780 781
—	—	10 236	76 730	—	76 730	—	—	714 287
—	—	11 180	15 203	—	15 203	—	—	710 264
—	—	—	10 087	—	10 087	—	—	700 177
-	-	-	-	-	-	-	-	-
—	—	—	—	—	—	—	—	695 494
—	—	24 664	29 347	—	29 347	—	—	691 371
—	—	7 334	11 457	—	11 457	—	—	691 868
665	998	15 481	14 984	—	14 984	—	—	668 212
—	—	—	7 755	140	7 895	—	2	664 973
—	—	—	3 239	—	3 239	15 759	—	679 460
212	998	267 053	334 876	140	335 016	15 759	2	—

Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, durante o mês de dezembro de 1956

VIAS	PROCEDÊNCIAS										TOTAL
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Pernambuco	Goiás	Paraíba	Mato Grosso	
E. F. Central do Brasil	3 844	6 325	—	—	—	—	—	—	—	—	10 169
E. F. Leopoldina......	—	6 585	553	6 980	—	—	—	—	—	—	14 118
Regulador	—	—	—	2 985	—	—	—	—	—	—	2 985
Rodoviário	19 394	133 310	5 846	39 570	21 122	6 180	1 818	4 212	390	998	232 840
Cabotagem	—	—	—	—	6 000	393	548	—	—	—	6 941
Totais	23 238	146 220	6 399	49 535	27 122	6 573	2 366	4 212	390	998	267 053

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO DURANTE O MÊS DE DEZEMBRO E SAFRA 1956/57

MESES	Entradas	Embarques
1956		
Julho	181 197	212 775
Agôsto	230 615	193 423
Setembro	345 646	197 248
1.° trimestre	**757 458**	**603 446**
Outubro	453 806	227 081
Novembro	321 268	226 692
Dezembro	267 053	335 016
2.° trimestre	**1.042 127**	**788 789**
1.° semestre	**1.799 585**	**1.392 235**

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

Banho diário

Banhar-se é o principal meio de manter a pele limpa e saudável. Além disso, o banho tem, sôbre a pele e vários órgãos, efeito tônico e estimulante e, sôbre o sistema nervoso, ação calmante.

Inclua entre seus hábitos pessoais o de tomar banho diàriamente. — SNES.

RELAÇÃO DO CAFÉ EXPORTADO PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE DEZEMBRO DE 1956

DATA	Europa	América Norte	América Sul	América Central	África	Ásia	Cabotagem	Total
1	59.656	—	—	—	—	—	—	59.656
3	—	6.000	—	—	—	—	—	6.000
4	500	250	—	—	—	500	—	1.250
5	—	—	2.100	—	—	—	—	2.100
6	—	250	—	—	—	—	—	250
7	—	3.500	—	25	—	—	—	3.525
8	3.198	—	—	—	—	—	—	3.198
10	3.338	14.500	—	—	250	6.666	—	24.754
11	1.318	—	—	—	—	1.784	—	3.102
12	8.647	2.545	—	—	2.190	—	—	13.382
13	18.711	—	—	—	—	—	—	18.711
15	913	—	—	—	—	—	—	913
17	1.414	12.250	3.385	—	—	—	—	17.049
18	6.932	—	3.252	—	—	—	—	10.184
19	2.000	—	—	—	—	—	—	2.000
20	68.600	8.130	—	—	—	—	—	76.730
21	5.603	9.600	—	—	—	—	—	15.203
22	7.700	2.187	200	—	—	—	—	10.087
26	8.142	18.905	2.300	—	—	—	—	29.347
27	—	4.600	6.857	—	—	—	—	11.457
28	14.984	—	—	—	—	—	—	14.984
29	—	7.755	—	—	—	—	140	7.895
31	2.689	—	—	—	—	550	—	3.239
Total	214.345	90.472	18.094	25	2.440	9 500	140	335.016

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

DEZEMBRO DE 1956 (Em Cr$ por 10 quilos)

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado Tipo 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
3	461.50	412.00	375.50	318.00	263.00
4	460.00	412.50	376.50	320.00	263.00
5	460.00	412.50	376.50	320.00	263.00
6	460.00	412.50	376.50	320.00	263.00
7	460.00	412.50	376.50	317.00	260.00
10	460.00	412.50	376.50	317.00	260.00
11	458.50	410.50	375.00	317.00	260.00
12	456.00	408.50	375.00	320.00	Feriado
13	453.50	408.50	375.00	320.00	260.00
14	453.50	408.50	375.00	320.00	260.00
17	455.00	409.00	376.00	320.00	260.00
18	455.00	408.50	375.50	320.00	260.00
19	455.00	408.50	375.50	320.00	260.00
20	455.00	408.50	375.50	320.00	260.00
21	455.00	408.50	375.50	Feriado	260 . 0
26	455.00	408.50	375.50	320.00	260.00
27	455.00	408.50	375.50	320.00	260.000
28	455.00	408.50	375.50	320.00	260.00
31	455.00	408.50	375.50		
Mínima	**453.50**	**408.50**	**375.00**	**317.00**	**260.00**
Média	**456.74**	**409.87**	**375.68**	**319.35**	**260.70**
Máxima	**461.50**	**412.50**	**376.50**	**320.00**	**263.00**

A boa colheita e a boa secagem do café são as operações que, principalmente, influem na qualidade e no tipo. A variedade do café tem menor importância nêsse ponto, bem como o trato. O que principalmente importa para um bom tipo e uma boa qualidade são a colheita e a secagem.

Colheita no ponto, e feita no pano ou em cestas, é a mais recomendável. Secagem cuidadosa, impedindo umidade, fermentações, insolação demasiada. Catação rigorosa de todos os detritos. Boa separação na máquina de beneficiamento.

Eis alguns dos cuidados que lhe devem ser dispensados afim de que possamos vencer *pela qualidade*.

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

DEZEMBRO DE 1956

(Em cents. por libra (pêso) 453,60)

DIAS	SANTOS				RIO	
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 ext. mole	Tipo 4 ext. mole	Tipo 4	Tipo 7
3	N/Cot.	N/Cot.	62.25	61.00	N/Cot.	46.50
4	"	"	62.25	61.00	"	46.50
5	"	"	61.75	60.50	"	46.50
6	"	"	61.75	60.50	"	46.50
7	"	"	61.75	60.50	"	46.50
10	"	"	61.75	60.50	"	46.50
11	"	"	61.75	60.50	"	47.00
12	"	"	61.25	60.00	"	47.00
13	"	"	61.25	60.00	"	47.00
14	"	"	61.75	60.50	"	47.00
17	"	"	61.75	60.50	"	47.00
18	"	"	61.75	60.50	"	47.00
19	"	"	61.75	60.50	"	47.00
20	"	"	61.75	60.50	"	46.75
21	"	"	61.75	60.50	"	46.75
26	"	"	61.50	60.25	"	46.75
27	"	"	61.50	60.25	"	46.75
28	"	"	61.75	60.75	"	46.75
Mínima ...	—	—	**61.25**	**60.00**	—	**46.50**
Média ...	—	—	**61.72**	**60.49**	—	**46.76**
Máxima ...	—	—	**62.25**	**61.00**	—	**47.00**

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

COTAÇÕES DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS EM NOVA YORK

MÊS DE DEZEMBRO DE 1956

(Em cents. por libra (peso) 453,60

PROCEDÊNCIA	DIAS				MÉDIA	SOMA
	5	12	19	26		
COLÔMBIA						
Medelim Excelso	2) 72.00	2) 69.75	2) 71.00	2) 70.00	70.69	282.75
Armenia	2) 72.00	2) 69.75	2) 71.00	2) 70.00	70.69	282.75
Manizales	2) 72.00	2) 69.75	2) 71.00	2) 70.00	70.69	282.75
COSTA RICA						
Hard	N/cotado	N/cotado	69.00	69.00	69.00	138.00
Atlantic Fino	"	"	N/cotado	N/cotado		
EQUADOR						
Lavado	2) 67.50	2) 63.00	64.00	64.00	64.63	258.50
Extra não lavado	2) 50.00	2) 50.00	50.00	50.00	50.00	200.00
GUATEMALA						
Antigua	N/cotado	N/cotado	N/cotado	N/cotado		
Bourbon	"	2) 69.00	2) 68.00	2) 66.00	67.67	203.000
Extra primeira	2) 66.50	2) 66.00	2) 66.00	2) 67.75	66.06	261.25
Lavado bom	2) 66.00	2) 65.00	2) 65.00	2) 65.00	65.23	261.00
HAITI						
Lavado bom móle	2) 64.00	2) 64.00	2) 64.00	2) 65.00	64.23	257.00
Catado à mão	2) 53.50	2) 53.50	2) 53.50	2) 53.00	53.38	213.50
HONDURAS						
Lavado bom	N/cotado	N/cotado	N/cotado	N/cotado		
Tipo 5 — Comum duro	"	"	"	"		
MÉXICO						
Coatepec	2) 65.50	2) 65.50	2) 65.00	2) 66.00	65.50	262.00
Tapachula primeira	2) 65.75	2) 65.50	2) 65.00	2) 65.00	65.31	261.25
NICARÁGUA						
Matagalpa	N/cotado	N/cotado	N/cotado	N/cotado		
Lavado bom	"	"	"	"		
EL SALVADOR						
Lavado primeira	2) 66.00	2) 64.75	2) 65.50	2) 65.50	65.44	261.75
S. DOMINGOS						
Lavado bom móle	2) 63 50	2) 63.50	2) 63.50	2) 63.00	63.38	253.50
Fino	2) 66.50	2) 66.50	2) 66.50	2) 67.00	66.63	266.50
VENEZUELA						
Maracaibo	2) 69.00	2) 67.50	2) 67.50	N/cotado	68.00	204.00
CONGO BELGA						
Lavado robusta	2) 67.50	2) 63.50	2) 64.00	2) 63.00	64.50	258.00
Natural robusta	2) 33.00	2) 33.50	2) 34.50	N/cotado	33.67	101.00
MOCA						
Moca Arabia	2) 68.25	2) 68.25	2) 69.00	2) 69.00	68.63	274.50
JAVA E N. E. I.						
Genuino Java lavado	2) 80.00	2) 80.00	2) 80.00	2) 79.00	79.75	319.00
UGANDA						
Lavado	N/cotado	2) 34.50	N/cotado	2) 34.75	34.63	69.25
ETHIOPIA						
Harrar	2) 60.50	2) 62.00	2) 62.50	N/cotado	61.67	185.00
Djima	2) 58.50	2) 58.50	2) 59.00	"	58.67	176.00

OBSERVAÇÃO : (2) Desembarcado à vista liquido.

COTAÇÕES DE CAFÉ A TÊRMO EM NOVA YORK

Em cents por libra (peso) 453,60 — Contrato "B"

DEZEMBRO DE 1956

DIAS	DEZEMBRO		MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		VENDAS
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	SACAS
3	57.25	57.75	57.00	57.30	56.25	56.55	55.30	55.50	53.35	53.65	52.10	52.75	24 000
4	57.90	57.40	57.40	57.00	56.75	56.25	55.60	55.30	53.85	53.45	52.50	52.50	23.500
5	57.65	57.51	57.50	56 92	56.15	56 32	55.50	55.25	53.15	53.42	52.25	52.52	15.750
6	57.50	57.40	57.45	56.95	56.45	56.25	55.35	55.30	53.55	53.39	52.62	52.60	19.000
7	57.25	56.95	56.95	56.60	56.05	55.75	N/Cot.	54.83	53.30	52.97	N/Cot.	52.47	35.000
10	N/Cot.	57.00	56.60	56.62	55.60	55.70	54.60	54.90	52.75	52.95	N/Cot.	52.55	14.250
11	57.25	56.85	N/Cot.	56.60	55.00	54.70	54.75	55.05	52.80	53.15	52.75	52.55	16.500
12	56.65	56.60	56.70	56.50	55.50	55.70	54.75	55.13	53.32	53.05	52.40	55.55	24.500
13	56.50	56.95	56.25	56.83	55.70	56.03	55.40	55.45	53.05	53.40	52.75	52.65	25.500
14	57.45	57.65	57.00	57.48	56.20	56.65	55.60	55.95	54.00	53.96	52.75	53.05	23.000
17	57.90	57.85	57.55	57.70	56.75	56.90	56.13	56.30	54.05	55.20	53.25	53.45	41.000
18	57.95	57.69	57.70	57.84	56.88	57.25	56.40	56.52	54.40	54.35	53.80	53.55	29.250
19	57.60	57.42	57.75	57.65	57.20	57.13	56.50	56.25	54.15	54.00	53.50	53.12	49.250
20	57.50	57.45	58.00	57.65	57.30	57.10	56.00	56.20	54.10	54.00	53.50	53.25	26.500
21	56.45	57.55	57.30	57.82	56.75	57.27	55.80	56.43	N/Cot.	54.25	53.50	53.60	36.750
26	58.00	—	57.85	57.80	57.45	57.25	56.55	56.50	54.45	54.65	54.00	54.10	70.250
27	—	—	58.00	57.92	57.35	57.50	56.75	56.90	54.85	55.02	54.35	54.40	40.500
28	—		58.05	57.99	57.68	57.75	57.15	57.35	55.17	55.45	54.50	54.70	55.500
Mínima	**56.50**	**56.60**	**56.25**	**56.50**	**55.00**	**55.70**	**54.60**	**54.83**	**52.75**	**52.95**	**52.10**	**52.47**	
Média	**57.39**	**57.33**	**57.36**	**57.29**	**56.50**	**56.61**	**55.77**	**55.84**	**53.78**	**53.85**	**53.16**	**53.13**	
Máxima	**58.00**	**57.85**	**58.05**	**57.99**	**57.68**	**57.75**	**57.15**	**57.35**	**55.17**	**55.45**	**54.50**	**54.70**	

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

I — MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA

DEZEMBRO DE 1956

DIAS	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Corôa	Holanda Florin
1	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	N/cotado	4.74 65	N/cotado	3.64 02	4.96 64
3	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.74 65	"	3.64 02	—
4	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.75 85	"	3.64 02	4.96 72
5	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.77 66	"	3.64 02	4.96 58
6	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.77 66	"	3.64 02	4.95 79
7	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.78 27	"	3.64 02	4.95 85
10	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.83 18	"	3.64 02	4.95 79
11	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.88 20	"	3.64 02	4.95 96
12	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.91 70	"	3.64 02	4.95 85
13	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.03 21	"	3.64 02	4.95 53
14	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.05 23	"	3.64 02	4.95 03
15	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.08 65	"	3.64 02	4.94 92
17	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.08 65	"	3.64 02	4.95 32
18	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.26 43	"	3.64 02	4.95 32
19	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.21 33	"	3.64 02	4.95 24
20	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.03 88	"	3.64 02	4.95 09
21	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.95 92	"	3.64 02	4.95 03
22	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.99 87	"	3.64 02	4.94 86
24	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.99 87	"	3.64 02	4.94 74
26	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	4.99 87	"	3.64 02	4.94 51
27	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.01 87	"	3.64 02	4.94 45
28	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.06 59	"	3.64 02	4.94 45
29	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.04 56	"	3.64 02	4.94 19
31	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	"	5.04 56	"	3.64 02	4.94 31
Mínima	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	—	4.74 65	—	3.64 02	4.94 38
Média	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	—	4.96 35	—	3.64 02	4.95 86
Máxima	52.69 60	18.82 00	4.42 50	0.66 07	—	5.26 43	—	3.64 02	4.96 73

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II - MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA — DEZEMBRO DE 1956

DIAS	Londres libra	N. York dólar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Chile peso	Suécia corôa	Holanda florim
1	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	N/cotado	4,57 86	N/cotado	3,55 13	4,84 50
3	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,57 86	"	3,55 13	4,84 58
4	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,59 00	"	3,55 13	4,84 44
5	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,60 73	"	3,55 13	4,83 67
6	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,60 73	"	3,55 13	4,83 73
7	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,61 31	"	3,55 13	4,83 67
10	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,65 98	"	3,55 13	4,83 84
11	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,70 77	"	3,55 13	4,83 73
12	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,74 11	"	3,55 13	4,83 41
13	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,85 07	"	3,55 13	4,82 93
14	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,87 00	"	3,55 13	4,82 82
15	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,90 25	"	3,55 13	4,83 21
17	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,90 25	"	3,55 13	4,83 21
18	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	5,07 18	"	3,55 13	4,83 13
19	41,50 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	5,02 33	"	3,55 13	4,82 99
20	51,40 80	18,36 00	4,28 66	0,63 28	"	4,85 71	"	3,55 13	4,82 93
21	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,78 13	"	3,55 13	4,82 76
22	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,81 89	"	3,55 13	4,82 65
24	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,81 89	"	3,55 13	4,82 42
26	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,81 89	"	3,55 13	4,82 37
27	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,83 79	"	3,55 13	4,82 37
28	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,88 30	"	3,55 13	4,82 11
29	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,86 36	"	3,55 13	4,82 22
31	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,86 36	"	3,55 13	4,82 42
Mínima	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 16**	**0,63 28**	—	**4,57 86**	—	**3,55 13**	**4,82 11**
Média	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 29**	**0,63 28**	—	**4,78 53**	—	**3,55 13**	**4,83 17**
Máxima	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 34**	**0,63 28**	—	**5,07 1**	—	**3,55 13**	**4,84 58**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICAS:

Câmbio em Nova Y

Mês de D

DIAS	Londres £	Montreal $	Rio de Janeiro Cr $	Buenos Aires peso	Montevidéo peso	
3	2,78 3/8	1,04 00	0,01 51	0,02 94	0,25 25	0,0
4	2,78 7/8	1,03 7/8	0,01 52	0,02 94	0,25 25	0,0
5	2,78 3/8	1,03 3/4	0,01 52	0,02 94	0,25 50	0,0
6	2,78 3/8	1,03 15/16	0,01 53	0,02 89	0,25 50	0,0
7	2,78 5/16	1,04 1/16	0,01 54	0,02 89	0,25 75	0,0
10	2,78 3/8	1,04 3/16	0,01 56	0,02 89	0,25 75	0,0
11	2,78 7/8	1,04 1/16	0,01 56	0,02 88	0,26 12	0,0
12	2,78 11/16	1,04 1/32	0,01 53	0,02 86	0,26 25	0,0
13	2,78 11/16	1,04 3/32	0,01 53	0,02 85	0,26 25	0,0
14	2,78 5/8	1,04 11/32	0,01 53	0,02 85	0,26 75	0,0
17	2,78 5/8	1,04 7/16	0,01 56	0,02 85	0,27 50	0,0
18	2,78 13/16	1,04 7/16	0,01 56	0,02 85	0,27 87	0,0
19	2,78 3/4	0,04 11/32	0,01 57	0,02 76	0,27 87	0,0
20	2,78 5/8	1,04 3/32	0,01 57	0,02 83	0,26 37	0,0
21	2,78 9/16	1,04 3/16	0,01 57	0,02 83	0,27 00	0,0
24	2,78 5/8	1,04 1/4	0,01 57	0,02 83	0,27 00	0,0
26	2,78 11/16	1,04 3/8	0,01 56	0,02 83	0,26 62	0,0
27	2,78 3/4	1,04 5/16	0,01 56	0,02 33	0,26 87	0,0
28	2,78 3/4	1,04 3/16	0,01 36	0,02 75	0,27 00	0,0
31	2,78 5/8	1,04 7/32	0,01 55	0,02 75	0,26 87	0,0
Mínima	**2,78 5/16**	**1,03 3/4**	**0,01 51**	**0,02 75**	**0,25 25**	**0,0**
Média	**2,78 19/32**	**1,04 3/16**	**0,01 55**	**0,02 85**	**0,26 47**	**0,0**
Máxima	**2,78 7/8**	**1,04 7/16**	**0,01 57**	**0,02 94**	**0,27 87**	**0,0**

ork sôbre diversas praças

ezembro de 1956

Paris franco	Berna franco	Stockolmo corôa	Madrid peseta	Lisbôa escudo	Bélgica franco	Amsterdan guilder	Brasil Cr $ Oficial
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 7/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 7/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 7/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0200 00	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 7/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 33 3/4	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 5/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 33 3/4	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 5/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 33 3/4	0,19 24	0,02 36	0,03 50	0,0199 5/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 5/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 24	0,02 36	0,03 50	0,0199 5/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 3/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 9/16	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 1/2	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 7/16	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 1/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 1/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 3/8	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 1/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0198 1/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	0,23 34	0,19 34	0,02 36	0,03 50	0,0199 1/4	0,26 12	0,05 50
028 19/32	**0,23 333/4**	**0,19 34**	**0,02 36**	**0,03 50**	**0,0199 1/4**	**0,26 12**	**0,05 50**
028 19/32	**0,23 3331/32**	**0,19 34**	**0,02 36**	**0,03 50**	**0,199 9/16**	**0,26 12**	**0,05 50**
028 19/32	**0,23 34**	**0,19 34**	**0,02 36**	**0,03 50**	**0,0200 00**	**0,26 12**	**0,05 50**

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A